Татьяна

БОРЩ

Лучший АСТРОЛОГ РОССИИ

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК

ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ 2017

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Фазы Луны оказывают колоссальное влияние на рост и посадку растений, поэтому лунный посевной календарь от Татьяны Борщ – ваш незаменимый помощник при работах в саду или на огороде. По простым и понятным таблицам вы сможете распознать, когда и как сажать, окучивать, удобрять и собирать урожай с вашего участка.

А рецепты заготовок помогут вам лучшим образом сохранить результаты своей работы, чтобы холодными зимними вечерами можно было угощаться вкусными домашними перчиками или ароматным вареньем.

- Татьяна Борщ
  - Заготовки для зимовки. Вкусно и просто
    - Главные правила сбора и хранения урожая в соответствии с лунными ритмами
    - Полезные советы
      - Подготовка плодов
      - Подготовка банок и крышек
      - Укладка и наполнение банок
      - Стерилизация
    - Заготовки из баклажанов
      - Баклажаны жареные консервированные
      - Баклажаны соленые
      - Баклажаны для икры
      - Икра из баклажанов
      - Икра из баклажанов с яблоками по-украински
    - Заготовки из винограда
      - Виноградные листья соленые
    - Заготовки из грибов
      - Грибная вытяжка
      - Грибы квашеные
      - Маринованные лисички
      - Грибы натуральные
    - Заготовки из зелени
      - Засолка зелени с морковью и томатами
      - Зелень крепкого посола
      - Сельдерей маринованный
    - Заготовки из кабачков
      - Икра из кабачков
      - Салат из кабачков в мультиварке

- Заготовки из капусты
  -
  - Капуста острая, по-корейски
  - Капуста острая, по-дунгански
  - Красная капуста по-грузински
  - Капуста со свеклой
  - Капуста, квашенная с ягодами
  - Капуста, квашенная по-армянски
  - Цветная капуста маринованная
- Заготовки из лука репчатого
  - Лук маринованный
  - Икра луковая по-украински
- Заготовки из моркови
  - Морковь консервированная
- Заготовки из огурцов
  - Огурцы малосольные
  - Огурцы консервированные стерилизованные
  - Огурцы квашеные стерилизованные
  - Огурчики консервированные острые
  - Огурцы соленые в трехлитровых банках
  - Огурцы в огурцах
  - Огурцы в тыквенно-яблочном рассоле
  - Огурцы и помидоры в желатине
- Заготовки из патиссонов
  - Патиссоны консервированные
  - Патиссоны соленые
  - Икра из патиссонов
- Заготовки из перца болгарского
  - Болгарский перец замороженный
  - Болгарский перец для фарширования
  - Лечо
  - Лечо
  - Перец, маринованный с крыжовником
  - Икра из болгарских перцев
  - Салат из перца по-болгарски
- Заготовки из свеклы
  - Свекла натуральная
  - Свекла маринованная
  - Икра из свеклы
- Заготовки из томатов
  - Томаты никитские «пикантные»
  - Томаты соленые, по-грузински
  - Томаты мамины, нежные

- Томаты соленые в трехлитровых банках
- Томаты с чесноком и хреном
- Томаты красные натуральные
- Аджика «остренькая»
- Кетчуп-закуска «пальчики оближешь»
- Кетчуп «острый»
- Томат-пюре
- Салат «кобра»

- Заготовки из хрена
  - Хрен со свекольным соком
- Заготовки из чеснока
  - Зеленые стрелки чеснока квашеные
  - Чеснок маринованный
  - Чесночное масло
  - Чесночное масло с базиликом и сыром
- Как сварить красивое варенье
- Заготовки из клубники
  - Варенье
  - Джем
  - Повидло
- Заготовки из клюквы
  - Варенье
  - Клюква, протертая с сахаром
  - Желе
- Заготовки из малины
  - Варенье
  - Малина, протертая с сахаром
  - Повидло
  - Желе
  - Пастила
- Заготовки из облепихи
  - Варенье
  - Повидло
  - Облепиха, протертая с сахаром
- Заготовки из смородины
  - Варенье из черной смородины
  - Черная смородина, протертая с сахаром
  - Повидло из черной смородины
  - Смородина цельная с сахаром
  - Черная смородина с сахаром, заготовленная горячим способом
  - Пастила из черной смородины
  - Компот из черной смородины
  - Красная смородина в собственном соку

- Компот из красной смородины
- Заготовки из черники
  - Варенье
  - Компот
  - Сироп
- Заготовки из яблок
  - Варенье
  - Варенье из кисло-сладких яблок
  - Варенье из китайских яблочек
  - Джем
  - Повидло
  - Компот
  - Компот из яблок с пряностями
  - Сок
  - Начинка для пирогов

○ Лунный посевной календарь на 2017 год

-
- Как пользоваться календарем
- Влияние луны на посевы
- Январь
- Февраль
- Март
- Апрель
- Май
- Июнь
- Июль
- Август
- Сентябрь
- Октябрь
- Ноябрь
- Декабрь

Татьяна Борщ
Консервирование. Лунный посевной календарь на 2017 год + лучшие рецепты заготовок

Заготовки для зимовки. Вкусно и просто

Главные правила сбора и хранения урожая в соответствии с лунными ритмами

Категорически не рекомендуется убирать урожай и закладывать его на хранение:

• под знаками **Рака, Девы и Рыб** при **молодой или ущербной Луне.**

в Полнолуние.

Не рекомендуется при молодой Луне, но не в знаках Овна, Рыб, Стрельца.

При несоблюдении этих рекомендаций увеличивается возможность загнивания или появления плесени, продукт приобретает плохой привкус или неприятный запах.

Если вы все-таки собрали урожай в эти дни, необходимо немедленно его использовать.

Нельзя закладывать на хранение, консервировать в дни, когда Луна в любой фазе находится в знаке Девы.

Нельзя солить капусту в дни Льва. Она высыхает.

Рекомендуется собирать урожай и делать заготовки под знаками Овна, Льва, в дни Стрельца при ущербной Луне.

Можно сушить, замораживать, варить варенье, мариновать, консервировать при ущербной Луне, но не в дни Рака, Девы или Рыб. В дни убывающей Луны вредоносные микробы слабы и быстро погибают.

В знаках Овна, Льва, Стрельца при молодой Луне – нейтрально.

Очень хорошо сохраняется урожай овощей, картофеля и зерновых, собранный и заготовленный под знаком Овна.

Полезные советы

Подготовка плодов

Овощи, фрукты, ягоды и зелень, предназначенные для заготовок, должны быть абсолютно чистыми. Перед переработкой их необходимо тщательно вымыть. Сильно загрязненные овощи и фрукты нужно предварительно отмачивать.

Нежные ягоды рекомендуется мыть не под сильной струей воды, а под «тихим» душем или несколько раз погружая их в теплую воду.

Особенно тщательно, с обязательным полным погружением в воду, надо промывать используемую в заготовках зелень, так как на ней кроме грязи могут находиться слизни.

Овощи и зелень моют только в холодной воде.

Очищенные и измельченные овощи и фрукты надо сразу же перерабатывать, чтобы они не окислялись и не изменяли свой цвет. Для предохранения от окисления их можно залить водой не более чем на 30 минут, чтобы не вымылись полезные вещества.

Чтобы легко снять кожицу с некоторых плодов или овощей (например, на сливах и помидорах), их надо предварительно ошпарить.

Подготовка банок и крышек

Банки надо проверить на предмет сколов и трещин, затем тщательно вымыть горячей водой с добавлением пищевой соды. Простерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Банки при кипячении должны быть полностью погружены в воду.

Можно подготовить банки в СВЧ. В банку налить воды (примерно 1 см), поставить в микроволновку на 3–5 минут при мощности 700–800 Вт. Если ставите несколько банок, время стерилизации надо увеличить.

Очень удобный способ подготовки банок – прокаливание в духовом шкафу. После мытья мокрые банки ставят в духовку, предварительно включив ее на 160 градусов. Нагревать банки надо до тех пор, пока капли полностью не высохнут.

Также необходимо проверить крышки: если это закручивающиеся крышки, желательно, чтобы они были новыми. Не используйте старые крышки. Винтовые крышки, даже немного

деформированные или поцарапанные изнутри, будут способствовать порче.

Если вы пользуетесь завинчивающимися крышками, их нужно просто прокипятить в воде 3–5 минут сразу перед тем, как закрыть банку. Прокипяченные крышки нужно брать аккуратно с помощью прокипяченного пинцета.

Если у вас банки со стеклянными крышками и железными хомутами, крышки можно подготовить вместе с банками, а уплотнители прокипятить и установить на крышку чистым пинцетом перед закаткой.

Металлические крышки надо стерилизовать отдельно от банок. Если кипятить их вместе с банками, то на банках может появиться налет, который ухудшит внешний вид ваших заготовок.

Укладка и наполнение банок

Подготовленные плоды или овощи укладывают плотно рядами или насыпью в горячие банки. Не стоит смешивать в одной банке светлые плоды с плодами, дающими интенсивную окраску, например, черноплодную рябину с яблоками или вишню с абрикосами. Подобные заготовки будут выглядеть непривлекательно.

Банки с уложенным в них продуктом заполняют горячей заливкой (маринадом, рассолом, сиропом). Полулитровые и литровые заполняют так, чтобы до верха оставалось 1,5–2 сантиметра, а у трехлитровых – 5–6 сантиметров.

При расфасовке соков, пюре, изготовленных методом горячего розлива, тара заполняется под верхний край горлышка.

После наполнения банки надо стерилизовать не позднее чем через 30 минут.

Стерилизация

Самый ответственный момент в процессе заготовки! Если не выдержать необходимый режим стерилизации (температура и продолжительность прогревания), то в приготовленных консервах могут остаться микробы или споры, которые впоследствии вызовут порчу заготовок.

Наполненные банки прикрыть крышками, но не закатывать. Затем поставить банки на дно кастрюли (стерилизатора) с подогретой водой (до 50–60 градусов) на деревянную подставку или металлическую решетку так, чтобы вода не доходила до крышек на 2,5–3 см. Не рекомендуется вместо деревянной подставки или металлической решетки использовать полотенце

или тканевую салфетку, так как при этом уменьшается теплоотдача, а банки могут треснуть.

Стерилизатор накрыть крышкой и довести воду при интенсивном подогреве до кипения. Медленный подогрев воды приведет к развариванию продукта, но и бурного кипения допускать не надо.

Время стерилизации отсчитываем с момента начала кипения воды. Стерилизуем 20–25 минут. Извлекаем банки из кастрюли с помощью специального захвата или полотенца, стараясь не сдвинуть крышки с банок, ставим на стол и сразу закатываем. Закатанные банки надо перевернуть крышками вниз и охладить.

Заготовки из баклажанов

Баклажаны жареные консервированные

13 баклажанов – около 4 кг, 1–2 сладких перца, 2 крупных помидора, 1 большая долька чеснока, 1 головка лука, 0,5 большого стакана соли, черный молотый перец, перец горошком, подсолнечное масло.

Для расчета: на 1 среднюю банку 300 г готового продукта.

1. Баклажаны вымыть, обрезать концы и замочить в холодной воде на 30 минут.
2. Нарезать на ломтики толщиной 1 см, посыпать солью, сложить в кастрюлю.
3. Спустя 1 час отжать ломтики и упарить на сковородке с каждой стороны по 5–6 минут.
4. Томаты залить кипятком, через 1 минуту слить и обдать холодной водой, чтобы потрескалась кожица. Очистить томаты и порубить.
5. Перцы и морковь вымыть. Морковь очистить, ополоснуть и порезать. У перцев срезать верхушку, очистить от семян, ополоснуть и порезать.
6. Лук вымыть, очистить, ополоснуть и порезать кольцами.
7. Смешать подготовленные помидоры, морковь, лук, перец. Пожарить.
8. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть, мелко порубить, растереть с солью и перемешать с массой. Добавить черный молотый перец.
9. Подготовленную массу перемешать с подготовленными баклажанами.
10. На дно горячей банки положить 3–5 горошин перца, уложить баклажаны по плечики и поставить на деревянную или металлическую решетку в большую кастрюлю с подогретой водой, довести до кипения. Кипятить 20 минут на слабом огне.
11. Закатать банки. Поставить крышками вниз под «шубу».

Баклажаны соленые

3 кг баклажанов, 2–3 лавровых листа, сельдерей, 1 ст. ложка соли для варки баклажанов, 0,5 ст. ложки соли в чеснок.

Для рассола: на 1 л воды – 2,5 ст. ложки соли.

1. Небольшие баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки.

2. Ножом сделать на баклажанах сквозные прорези (по длине).

3. Варить баклажаны в подсоленной воде (2 ст. ложки на 1 л воды) 20 минут, пока не станут мягкими.

4. Выложить на чистую, наклонно установленную доску, прижать грузом, дать стечь лишней воде и охладить.

5. Чеснок вымыть, очистить, нарезать пластинками, добавить соль, растереть на кухонной доске. С помощью чайной ложки вложить растертую чесночную массу в сделанные на баклажанах прорези.

6. На дно подготовленных банок положить лавровый лист и листья сельдерея, потом положить фаршированные чесноком баклажаны.

7. Приготовить маринад. Охладить.

8. Налить охлажденный маринад в банки, закрыть крышками и поставить для брожения на 5 дней в помещение с температурой 18–25 градусов.

9. Спустя 5 дней вынести банки в холодное помещение с температурой не выше 8 градусов тепла.

Баклажаны для икры

0,5 кг баклажанов, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка 9 %-ного столового уксуса.

1. Отобранные крепкие баклажаны тщательно вымыть и запечь в посуде с плотно закрытой крышкой.

2. Горячие баклажаны очистить, удалить плодоножки.

3. Очищенные баклажаны уложить в банки, пересыпая солью. Добавить уксус и накрыть крышками.

4. Поставить банки в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать на слабом огне: полулитровые банки – 1 час, литровые – 1 час 30 минут.

5. Вынуть банки из кастрюли, закатать и поставить в прохладное место для длительного хранения.

Икра из баклажанов

1,5 кг баклажанов, 150 г болгарского перца, 150 г репчатого лука, 150 г красных спелых томатов, $^4/_5$ стакана подсолнечного масла, соль, зелень укропа и петрушки, молотый перец, душистый перец, уксус столовый.

1. Баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть, дать стечь воде.

2. Смазать подсолнечным маслом, запечь в духовке, постепенно переворачивая.

3. Горячие баклажаны очистить от кожицы, удалить плодоножки, положить на кухонную доску, установленную наклонно, чтобы стекала жидкость. Порубить ножом.

4. Болгарский перец вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки и семена, порезать на кусочки.

5. Бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, после чего охладить в холодной воде и пропустить через мясорубку.

6. Лук вымыть, очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и обжарить на сковороде в подсолнечном масле до золотистого цвета.

7. Томаты вымыть, очистить, дать стечь воде и протереть на терке или пропустить через мясорубку.

8. Укроп и петрушку вымыть, дать стечь воде и нарезать.

9. Измельченные баклажаны, перец, протертые томаты, обжаренный лук с маслом и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 1 ст. ложку соли, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 1–2 ст. ложки 5 %-ного столового уксуса. Все перемешать.

10. Полученную массу подогреть до кипения, постоянно помешивая.

11. Горячую икру разложить в подогретые банки, накрыть подготовленными крышками.

12. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой. Стерилизовать в кипящей воде на медленном огне: полулитровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

13. Вынуть банки из кастрюли и немедленно закатать крышки. Проверить герметичность. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Икра из баклажанов с яблоками по-украински

На 1 кг баклажанов: 200 г яблок, 7 ст. ложек подсолнечного масла, 0,5 ст. ложек 9 %-ного столового уксуса, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сахара, соль, перец по вкусу.

1. Баклажаны вымыть, обсушить, испечь в духовке до мягкости.

2. Положить под гнет, чтобы удалить избыток сока.

3. Очистить от кожицы, поджарить на подсолнечном масле,

охладить.

4. Лук вымыть, очистить, ополоснуть. Одну головку лука порезать и пассеровать, вторую натереть на мелкой терке.

5. Яблоки вымыть, измельчить.

6. Баклажаны смешать с луком, пропустить через мясорубку, добавить очищенные измельченные яблоки, сахар, соль, перец, уксус, подсолнечное масло. Все хорошо перемешать.

7. Прокипятить 8—10 минут на слабом огне.

8. Разложить в горячем виде в подготовленные банки, накрыть крышками.

9. Стерилизовать: полулитровые банки – 60 минут, литровые – 80 минут. Закатать. Поставить крышками вниз и охладить.

Заготовки из винограда

Виноградные листья соленые

1 кг виноградных листьев, 4 ст. ложки соли.
Для рассола: на 1,5 л воды – 2 ст. ложки соли.

1. Сортировать и вымыть большие листья без крупных прожилок, положить на некоторое время в холодную воду, ополоснуть в проточной воде.
2. Подготовленные виноградные листья бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты. Вынуть и охладить.
3. Уложить листья рядами в простерилизованные банки, утрамбовывая и пересыпая солью.
4. Приготовить и прокипятить рассол, профильтровать, залить банки с листьями. Сверху положить груз.
5. Наполненные банки оставить в теплом помещении на 12–15 дней, периодически добавляя рассол.
6. Затем поставить на хранение в прохладное, хорошо проветриваемое место.

Заготовки из грибов

Грибная вытяжка

Грибы на выбор: белые, подберезовики, подосиновики, лисички, рыжики, моховики; вода, соль, лимонная кислота

1. Свежие грибы сортировать, очистить от листьев, земли, мха. Поврежденные места вырезать. Вымыть, дать стечь воде, нарезать.

2. В эмалированную кастрюлю налить 0,5 стакана воды, добавить 1 ч. ложку соли и 2 г лимонной кислоты (из расчета на 1 кг грибов).

3. Поставить кастрюлю на огонь, довести воду до кипения, положить подготовленные грибы и варить на слабом огне 30 минут, добавляя небольшими порциями еще полстакана воды. В процессе варки снимать пену шумовкой.

4. Грибы из кастрюли вынуть с помощью дуршлага. Дать стечь жидкости и пропустить через мясорубку, а потом поставить под пресс.

5. Собранный после варки и прессовки сок смешать, профильтровать через фланелевую салфетку, слить в эмалированную кастрюлю и, постоянно помешивая, уварить до половины исходного объема.

6. Уваренную горячую массу разложить в маленькие баночки емкостью около 200 г, накрыть подготовленными крышками.

7. Баночки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизовать при слабом кипении 30 минут. После стерилизации немедленно закатать, проверить герметичность закупорки, поставить крышками вниз для охлаждения.

Грибную вытяжку можно использовать для приготовления вегетарианских супов, борщей, а также как гарнир. Если будете подавать как гарнир, добавьте проваренный с пряностями 5 %-ный столовый уксус: У часть от общего объема взятой вытяжки.

Грибы квашеные

3 кг молодых твердых грибов (это могут быть белые грибы, лисички, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рыжики, волнушки). Каждый вид грибов квасят отдельно.

Для варки грибов: на 3 л воды – 1 ч. ложка лимонной кислоты, 3 ст. ложки соли.

Для заливки: на 1 л воды – 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежей сыворотки.

1. Грибы сортировать, очистить, отделить шляпки и ножки, обрезать корни, удалить поврежденные места. Большие грибы разрезать на части.

2. Подготовленные грибы промыть в холодной воде и дать ей стечь.

3. В эмалированную кастрюлю налить 3 л воды, добавить 3 ст. ложки соли и 10 г лимонной кислоты.

4. Поставить кастрюлю на огонь, довести воду до кипения, положить в нее подготовленные грибы и варить на слабом огне до готовности. В процессе варки собирать пену шумовкой. (Готовые грибы оседают на дно.)

5. Вынуть грибы из кастрюли с помощью дуршлага, промыть в холодной воде, дать ей стечь.

6. Приготовление рассола:

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и сахар. Поставить кастрюлю на огонь, довести рассол до кипения и охладить до 40 градусов. Добавить свежую сыворотку.

7. Положить грибы в банки, залить теплым рассолом.

8. Закрыть банки с грибами подготовленными крышками, поставить в теплое помещение. Сверху на банки положить груз. Банки держат в тепле в течение трех суток, потом выносят на холод. Через месяц квашения грибы готовы.

9. Чтобы сохранить квашеные грибы как можно дольше, их стерилизуют. Для этого грибы надо выложить в дуршлаг и дать рассолу стечь. Потом промыть грибы холодной водой, которой также дать стечь.

10. Слитый рассол профильтровать и прокипятить, снимая пену шумовкой.

11. Грибы разложить в подготовленные банки (ниже горлышка на 1,5 см) и залить горячим рассолом. (Если рассола недостаточно, в него можно долить кипяток.)

12. Накрыть банки подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизовать на слабом огне: полулитровые банки – 40 минут, литровые – 50 минут.

13. По окончании стерилизации банки немедленно закатать, проверить герметичность закатки, поставить крышками вниз для охлаждения.

Маринованные лисички

1 кг лисичек, 0,5 стакана воды, 4 ст. ложки 9 %-ного столового уксуса, 1,5 ст. ложки соли, 0,5 ст. ложки сахара, 2 лавровых листа, 4–5 шт. черного перца горошком, 2 бутона гвоздики.

1. Грибы перебрать, почистить и промыть в нескольких водах. Крупные грибы порезать.
2. Положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения.
3. Варить 10 минут, снимая пену шумовкой.
4. Добавить специи, соль и сахар, варить 15 минут, продолжая снимать пену.
5. Выложить в подготовленные стерильные банки, накрыть крышками.
6. Стерилизовать, закатать. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Грибы натуральные

3 кг молодых твердых грибов (это могут быть белые грибы, лисички, подосиновики, подберезовики, моховики, лисички, опята, рыжики, волнушки). Можно готовить отдельно или смешивать в любом соотношении.

Для варки грибов: на 1 л воды – 1 ч. ложка соли, 2 г лимонной кислоты.

Для заливки: на 1 л воды – 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежей сыворотки.

1. Грибы сортировать, очистить, отделить шляпки и ножки, обрезать корни, удалить поврежденные места. Большие грибы разрезать на части. Ножки больших размеров режут поперечно на небольшие кусочки и консервируют отдельно.
2. Срезы некоторых видов грибов темнеют на воздухе. Чтобы этого не произошло, их погрузить в холодную воду (на 1 л воды добавить 1 ч. ложку соли и 2 г лимонной кислоты). Затем грибы промыть в холодной воде и дать ей стечь.
3. Варить грибы в подсоленной и подкисленной воде, снимая пену шумовкой. Когда грибы осядут на дно, убрать кастрюлю с огня.
4. Вынуть сваренные грибы из кастрюли с помощью дуршлага, дать воде стечь.
5. Разложить грибы в подготовленные банки и залить горячей профильтрованной жидкостью, полученной во время варки, или горячим раствором, который готовят, добавляя на 1 литр 1 ч.

ложку соли и 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

6. Банки накрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизовать при слабом кипении воды: полулитровые банки – 70 минут, литровые – 90 минут.

7. По окончании стерилизации вынуть банки и немедленно закатать.

Заготовки из зелени

Засолка зелени с морковью и томатами

Петрушка – 200 г, укроп – 200 г, лук – 200 г, морковь – 200 г, томаты – 200 г, сельдерей – 100 г, соль – 200 г.

1. Зелень вымыть и обсушить. Мелко нашинковать, добавить соль, перемешать.
2. Тщательно вымыть морковь, томаты и лук. Все порезать.
3. Приготовленные овощи и зелень слоями плотно уложить в банки, до выделения сока. Сверху положить зелень.
4. Наполненные банки закрыть крышками, убрать на хранение в прохладное место.

Зелень крепкого посола

Укроп, петрушка, сельдерей, кинза, базилик – на глаз, соль – по вкусу.

1. Зелень отсортировать, тщательно вымыть в проточной воде, нашинковать, добавить соль (на 4 части зелени – 1 часть соли), хорошо перемешать.
2. Полученную смесь разложить в подготовленные банки, так чтобы выделился сок, хорошо утрамбовать деревянным пестиком и оставить в помещении при комнатной температуре на двое суток.
3. Плотно наполненные банки закрыть крышками и поставить в прохладное помещение.

Сельдерей маринованный

На 0,5 кг листьев сельдерея: 5–6 горошин перца, 3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

Для маринада: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, четверть стакана соли, полстакана сахара.

1. Листья сельдерея вымыть и перебрать.
2. На дно банки положить лавровый лист и чеснок.
3. Положить и утрамбовать сельдерей.
4. Приготовить маринад и залить сельдерей горячим маринадом.

5. Стерилизовать банки в кипящей воде 15–20 минут. Закатать.

Зимой использовать как пряность к мясным блюдам.

Заготовки из кабачков

Икра из кабачков

3,5 кг молодых кабачков длиной до 15 см, 250 г репчатого лука, 1 стакан подсолнечного масла, 5 %-ный уксус, зелень укропа и петрушки, соль, сахар, перец черный молотый, перец душистый.

Вариант 1

1. Кабачки тщательно вымыть, дать стечь воде. Отрезать плодоножки. Нарезать на кружочки толщиной 1–1,5 см.
2. Кружочки обжарить на сковороде в подсолнечном масле до золотистого цвета. Охладить.
3. Лук вымыть, очистить, нарезать кольцам, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.
4. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, нарезать.
5. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть, мелко нарезать и растереть с солью.
6. Охлажденные обжаренные кабачки пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, укроп, петрушку, чеснок, 1 ст. ложку сахара, 1 ст. ложку соли, 5 ст. ложек столового 5 %-ного уксуса, 5 г душистого перца. Все перемешать.
7. Полученную смесь разложить в подготовленные банки, накрыть прокипяченными крышками.
8. Банки с икрой поставить в кастрюлю с подогретой водой (до 60 градусов).
9. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 75 минут, литровые – 90 минут.
10. После стерилизации банки немедленно закатать и поставить охлаждаться крышками вниз.

Вариант 2

4,5 кг молодых кабачков длиной до 15 см, 350 г репчатого лука, 1,5 стакана подсолнечного масла, 9 %-ный уксус, чеснок, зелень укропа и петрушки, соль, сахар, перец черный молотый, перец душистый.

1. Молодые кабачки тщательно вымыть, дать стечь воде, отрезать плодоножки. Нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см.

2. Нарезанные кабачки уложить в кастрюлю с толстым дном или в казан. Уварить, помешивая, до половины исходного объема.

3. Лук вымыть, отрезать корневую мочку, очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.

4. Укроп и петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать.

5. Чеснок вымыть, очистить от покровных оболочек, ополоснуть, обсушить, мелко нарезать и растереть с 1 ч. ложкой соли.

6. К уваренным кабачкам добавить обжаренный лук вместе с маслом, 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, нарезанную зелень укропа и петрушки, толченый чеснок, 1 ч. ложку молотого черного перца, 3 ст. ложки 9 %-ного уксуса. Все перемешать.

7. Полученную массу разложить в подготовленные банки (на 2 см ниже горлышка). Накрыть прокипяченными крышками.

8. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизовать в кипящей воде на слабом огне: полулитровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

9. По окончании стерилизации банки немедленно закатать и проверить на герметичность. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Салат из кабачков в мультиварке

1,5 кг кабачков, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана столового 5 %-ного уксуса, 0,5 стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли, 1 головка чеснока, перец молотый по вкусу.

1. Кабачки и морковь вымыть, натереть на терке для корейских салатов.

2. Вымыть, очистить лук. Ополоснуть холодной водой. Мелко порезать.

3. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть холодной водой и мелко порезать

4. Все смешать, добавить соль, сахар, перец, уксус и масло. Хорошо перемешать полученную смесь, дать настояться около 3 часов.

5. Спустя три часа еще раз перемешать массу, разложить в банки, накрыть крышками.

6. На дно чаши мультиварки положить силиконовый коврик или тканевую салфетку, поставить банки с салатом, налить воды по плечики банки.

7. Стерилизовать 10 минут, используя программу

«Мультиповар», при температуре 110 градусов (на маломощных моделях), в моделях с хорошей мощностью при температуре 95 градусов.

8. Вынуть банки с салатом из мультиварки, закатать крышки. Поставить охлаждаться, перевернув банки крышкой вниз.

9. Выход продукта около 2,5 литра.

В мультиварке можно также стерилизовать банки и крышки, используя режим «Варка на пару».

Заготовки из капусты

Маленький секрет!

Соль должна составлять примерно 2 % от общего веса капусты. Если соли будет больше, то процесс брожения замедлится, а капуста получится чересчур соленой.

Если соли будет меньше, то капуста получится мягкой и недосоленной.

Морковь придает капусте красивый золотистый оттенок и делает рассол приятным и сладковатым на вкус.

Капуста острая, по-корейски

(Готовится без шинкования)

Для маринада: на 1 л воды понадобится 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 головка чеснока, 0,5 ч. ложки красного перца, 0,5 ч. ложки кинзы.

1. Приготовить маринад.
2. Кочаны капусты разрезать на 6–8 частей, залить кипятком. Дать остыть.
3. Остывшую воду слить и залить капусту холодным маринадом.
4. Положить под гнет. Через несколько дней капуста по-корейски готова.

Капуста острая, по-дунгански

Капуста, морковь, чеснок, горький перец, лавровый лист, укроп, петрушка, соль, вода.

Для рассола: 2–2,5 стакана соли на ведро воды.

1. Капусту вымыть. Снять верхние листья.
2. Кочаны разрезать пополам, крупные – на 4 части. Сложить в эмалированную кастрюлю или бочонок.
3. Залить рассолом. Капуста будет кваситься 6–7 дней.
4. Приготовить приправу:

Вымыть, очистить и натереть морковь. Пропустить через мясорубку несколько головок вымытого и очищенного чеснока и несколько штук вымытого горького перца. Все смешать.

5. Вынуть капусту из рассола и обильно натереть ее

приправой.

6. Слить рассол в кастрюлю, добавить укроп, лавровый лист, петрушку. Прокипятить, снять пробу. Если соли мало, то добавить по вкусу.

7. Снять рассол с огня, охладить. Снова залить им капусту с приправой. Сверху положить небольшой груз, чтобы капуста была полностью покрыта соком. Через 2 дня капуста готова к употреблению.

Красная капуста по-грузински

1 кочан белокочанной капусты (около 2 кг), 1 большая свекла, головка чеснока, острый красный перец, зелень по вкусу.

Для рассола: на 1,5 л воды – 2 ст. ложки соли, $^1/_4$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана 9 %-ного столового уксуса.

1. Вымыть капусту. Кочаны порезать на несколько частей вместе с кочерыжкой.

2. Выложить капусту слоями в эмалированную кастрюлю, между слоями положить нарезанные дольки отварной свеклы, дольки чеснока, петрушку, красный острый перец.

3. Приготовить рассол: вскипятить воду, добавить соль, сахар, уксус.

4. Кипящим маринадом залить капусту. Поставьте под гнет на 3 дня в прохладное место.

Капуста со свеклой

Капуста, свекла, зелень петрушки, стручки острого перца, соль, пряности по вкусу, вода.

1. Кочаны капусты вымыть, снять верхние листья, порезать на несколько частей.

2. Положить порезанную капусту в эмалированную кастрюлю.

3. Вымыть, очистить, нашинковать свеклу.

4. Вымыть зелень петрушки и острый перец, нарезать. Добавить разных пряностей по вкусу, все перемешать.

5. Подготовленную смесь пряностей заправить солью, из расчета на 5 литров воды – 250 г соли. Добавить нашинкованную свеклу.

6. Смесь пряностей со свеклой перемешать с подготовленной капустой.

7. Залить все это горячей кипяченой водой.

Капуста будет готова к употреблению через 7–8 дней.

Капуста, квашенная с ягодами

10 кг белокочанной капусты, 6–7 ст. ложек соли, 350 г моркови, клюква и брусника по вкусу.

1. Капусту вымыть, удалить кочерыжку, снять несколько верхних листьев и отложить их в сторону
2. Разрезать кочаны на 4 части, нашинковать или порубить.
3. Морковь вымыть, очистить, ополоснуть и натереть на крупной терке.
4. Нашинкованную капусту смешать с натертой морковью и уложить слоями в тщательно промытую и ошпаренную эмалированную кастрюлю, устланную капустными листьями.

Слои пересыпать солью, добавляя клюкву и бруснику. Поверх капусты положить капустные листья и поставить под гнет.

5. Появившуюся на поверхности капусты пену снимать шумовкой. Ежедневно протыкать капусту деревянной палочкой, чтобы дать выход скопившимся газам.
6. При комнатной температуре готовую капусту можно хранить не более недели, а затем вынести в прохладное место.

Капуста, квашенная по-армянски

Капуста – 60 кг, чеснок – 1 кг, морковь – 5,5 кг, перец – 25 стручков, свекла – 1 кг, перец душистый горошком – 1 г, лавровый лист – 10–15 шт., корица – 1,5 г, соль – 1,4–1,6 кг,

Для маринада: вода – 30 л, душистый перец – по вкусу, лавровый лист – по вкусу, корица – по вкусу.

1. Разрезать на 4 части подготовленные крепкие кочаны капусты (очень крупные кочаны можно разрезать на большее количество частей).
2. Приготовить маринад, хорошо прокипятить, профильтровать через марлю, сложенную в несколько слоев, и медленно остудить.
3. Подготовить овощи: вымытую морковь очистить, нарезать тонкими кружками; очистить предварительно замоченный в теплой воде чеснок; перец промыть, удалить плодоножки и семена; вымыть, очистить и нарезать тонкими кружками свеклу; нашинковать зелень.
4. В ошпаренную кипятком, хорошо высушенную и устланную капустными листьями деревянную бочку или кадку поместить капусту, равномерно перекладывая подготовленными овощами, сверху накрыть капустными листьями, а затем полотняной

салфеткой, придавить грузом, а затем аккуратно по краям залить профильтрованным маринадом и поставить в прохладное место на 1,5–2 месяца, после чего капуста готова.

Цветная капуста маринованная

На одну двухлитровую банку понадобится: 1 кг цветной капусты, 2 моркови, 1 среднее яблоко, 1 болгарский перец.

Для маринада: 2,5 стакана воды, 3 ч. ложки соли, 1,5 стакана сахара, 1 стакан 9 %-ного уксуса, горький перец, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

1. Вымыть все плоды.
2. Разделить капусту на соцветия.
3. Нарезать морковь, яблоко и болгарский перец.
4. Приготовить маринад (маринад для цветной капусты делается более сладким, чем для белокочанной): налить в кастрюлю воду, поставить на огонь, довести до кипения. Добавить соль, сахар, уксус и все специи.
5. Еще раз довести до кипения.
6. Пока маринад закипает, уложить нарезанные овощи слоями в двухлитровую банку. Залить горячим маринадом.
7. Оставить мариноваться при комнатной температуре. Через 4 дня капуста готова. Хранить в холодном месте.

Заготовки из лука репчатого

Лук маринованный

Острый или сладкий мелкий лук («сеянка» или «выборка») размером до 3 см, лавровый лист.

Для маринада: 2,5 стакана воды, 3 ч. ложки соли, 1,5 стакана сахара, 1 стакан 9 %-ного уксуса, горький перец, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

1. Лук вымыть, очистить, бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. Вынуть и охладить в холодной воде.
2. В подготовленные банки положить лавровый лист, затем лук.
3. Приготовление маринада: в эмалированную кастрюлю налить 1 л воды, насыпать 2 ст. ложки сахара без горки, столько же соли, добавить 1 стакан 5 %-ного столового уксуса. Поставить кастрюлю на огонь, вскипятить.
4. Залить лук кипящим маринадом. Накрыть банки подготовленными крышками и стерилизовать: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.
5. Немедленно закатать. Поставить для охлаждения крышками вниз.

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам.

Икра луковая по-украински

На 1 кг репчатого лука: 300–400 г томатов, 60 г подсолнечного масла, 40 г зелени укропа, соль по вкусу.

1. Лук и томаты вымыть, очистить, ополоснуть. Лук нарезать кольцами, томаты дольками.
2. Томаты протереть через дуршлаг.
3. Половину нарезанного лука обжарить до золотисто-желтого цвета. Другую половину лука обдать кипятком.
4. Обжаренный и бланшированный лук пропустить через мясорубку.
5. Измельченную массу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить томаты и подсолнечное масло. Посолить и все хорошо перемешать.
6. Смесь кипятить на слабом огне при частом помешивании 20–25 минут, пока она не станет густой. В конце уваривания в

массу добавить свежий, мелко нарезанный укроп и перемешать.

7. Готовую кипящую икру разложить в ошпаренные горячие банки, накрыть прокипяченными крышками.

8. Поставить банки в кастрюлю с нагретой до 70–80 градусов водой и стерилизовать: полулитровые – 40 минут, литровые – 50 минут.

9. Немедленно закатать, поставить крышками вниз и охладить.

Заготовки из моркови

Морковь консервированная

Для заливки: на 1 литр воды – 1 ст. ложка соли без горки, 1 ст. ложка сахара без горки, 0,5 стакана 5 %-ного столового уксуса.

1. Молодую морковь сортировать, вымыть, очистить, ополоснуть и дать стечь воде.
2. Нарезать кружочками, бланшировать в кипящей воде 5 минут, добавив на каждый литр воды 20 г соли.
3. Приготовить маринад: налить в эмалированную кастрюлю воду, добавить сахар и соль, дать закипеть. Влить уксус и снова довести до кипения.
4. Бланшированную морковь уложить в подготовленные банки и залить кипящим маринадом. Накрыть подготовленными крышками.
5. Поставить наполненные горячей заливкой банки в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизовать: полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут.
6. После стерилизации банки немедленно закатать. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

Заготовки из огурцов

Огурцы малосольные

На одну трехлитровую банку потребуется: около 2 кг огурцов, 3–4 зубчика чеснока, базилик, укроп, чабер, кусочек корня хрена, кусочек стручкового горького перца.

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли.

1. Огурцы, зелень, чеснок, хрен и перец хорошо промыть.
2. Уложить все в трехлитровые банки.
3. Залить все горячим рассолом. Накрыть банки марлей и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, пока огурцы станут малосольными.
4. Снять с банок марлю, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой (около 50 градусов).
5. Довести воду в кастрюле до кипения. Кипятить на слабом огне 20–25 минут.
6. Закатать банки, охладить.

Огурцы консервированные стерилизованные

На одну трехлитровую банку потребуется: 1,8 кг огурцов, около 30 г хрена (листья или корень), около 30 г укропа, 8—10 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, маленький кусочек горького стручкового перца.

Для рассола: на 1 л воды – $^2/_5$ стакана 9 %-ного столового уксуса, 2–2,5 ст. ложки соли.

Вариант 1

1. Огурцы вымыть и замочить в холодной воде. Через 3–4 часа промыть еще раз.
2. Обрезать с обоих концов, удаляя плодоножки и соцветия.
3. Сортировать по размеру. Крупные (около 10 см) консервируют в двух– и трехлитровых банках, мелкие (длиной 7–8 см) в полулитровых и литровых банках.
4. Очистить зубчики чеснока и порезать их на половинки.
5. Зелень тщательно вымыть и нарезать на кусочки длиной 4–5 см.
6. Положить половину подготовленной зелени и пряностей на

дно банки.

7. Вертикально уложить огурцы как можно плотнее. Сверху положить оставшуюся зелень и пряности. Можно добавить сельдерей.

8. Залить нагретым до 85 градусов рассолом.

9. Накрыть банки прокипяченными крышками и поставить стерилизоваться в кастрюлю с водой, подогретой до 60–70 градусов.

10. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые – 8 мин, литровые – 10 мин, трехлитровые – 15 минут.

11. Вынуть банки. Закатать крышки. Охладить.

Вариант 2

Чтобы огурцы не стали мягкими от длительного пребывания в горячей воде, вместо стерилизации банки можно пастеризовать при 90 градусах. Для этого:

1. Уложенные в банки зелень и огурцы (без перца и чеснока) залить кипящей водой доверху. Накрыть крышкой.

2. Завернуть банки в полотенце и выдержать так 5–6 минут.

3. Воду из банок слить, опять залить огурцы кипящей водой и снова выдержать накрытыми 5–6 минут.

4. Вторично слить воду. Уложить в банки чеснок и перец, залить кипящим рассолом и немедленно закатать крышками. Закатанные банки поставить горлышком вниз для охлаждения.

Приготовление рассола:

1. В эмалированную кастрюлю налить воду. Поставить кастрюлю на огонь и нагреть.

2. Добавить соль и кипятить 5—10 минут.

3. Горячий рассол профильтровать через плотную ткань или несколько слоев марли.

4. Профильтрованный рассол довести до кипения, добавить уксус.

Огурцы квашеные стерилизованные

На одну трехлитровую банку потребуется: около 2 кг огурцов, 30–40 г укропа, 6 зубчиков чеснока.

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли.

1. Огурцы вымыть, замочить в воде на 4–5 часов.

2. Уложить в банки, добавить укроп и чеснок.

3. Залить рассолом, накрыть банки крышкой и выдержать при комнатой температуре до начала брожения.

4. Через 3–4 дня рассол из банок слить в эмалированную кастрюлю и прокипятить его в течение 5 минут.

5. Огурцы промыть горячей водой и залить прокипяченным рассолом.

6. Накрыть крышкой и стерилизовать 12–15 минут.

7. По окончании стерилизации банки закатать и охладить.

Огурчики консервированные острые

На 10 кг огурцов: 1–2 головки чеснока, 250 г зелени укропа, 15 г корешков хрена, 15 г зелени эстрагона, 15–20 г семян горчицы, молотый черный перец по вкусу.

Для рассола: на 4 л воды – 2,5 стакана 5 %-ного уксуса, $^4/_5$ стакана соли, $^3/_5$ стакана сахара.

На одну литровую банку понадобится: около 650 г огурцов, 350–400 г заливки.

1. Отсортировать и вымыть огурцы, срезать у них плодоножки.

2. Вымыть зелень. Чеснок и хрен вымыть и очистить.

3. В подготовленные банки уложить на дно нарезанные хрен, укроп и эстрагон, затем все остальные пряности.

4. Огурцы уложить в банки вертикально.

5. Приготовить маринад.

6. Налить в банки кипящий маринад, накрыть крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые – 20 минут, трехлитровые – 35 минут.

7. Закатать банки.

Огурцы соленые в трехлитровых банках

(бабушкин рецепт)

Огурцы, чеснок, зонтики укропа, душистый перец горошком, листья смородины или вишни. Огурцы предварительно вымочить в воде не менее 6 часов.

Для рассола: на 3 литра воды – 6 ст. ложек соли.

1. Приготовить рассол: вскипятить воду и растворить в ней соль. Остудить, профильтровать.

2. На дно подготовленных банок уложить пряности: чеснок, укроп зонтиками, душистый перец горошком, листья смородины

или вишни.

3. Затем уложить в банки подготовленные огурцы.

4. Залить рассолом.

5. Оставить банки на 2 дня в теплом помещении до начала процесса брожения. При необходимости долить рассол до «плечиков» банки.

6. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

7. По окончании брожения обязательно поместить в прохладное место (подвал, погреб, холодильник).

Огурцы в огурцах

На 1 кг мелких огурцов: 1 кг переросших, 30 г укропа, 5 г корня хрена, листья вишни и черной смородины, 3 г чеснока, 1,5 ст. ложки соли с горкой, 1 г перца. Огурцы предварительно вымочить в воде около 6 часов.

1. Вымыть и пропустить через мясорубку крупные, переросшие огурцы.

2. Добавить к огурцам соль и специи. Все хорошо перемешать.

3. Уложить в подготовленную емкость мелкие огурцы, прокладывая их слоем прокрученных огурцов.

4. Закрыть полотном, положить гнет, чтобы он покрылся огуречным соком.

5. Хранят огурцы такой засолки только в холодильнике или в погребе.

Огурцы в тыквенно-яблочном рассоле

Огурцы предварительно замочить в холодной воде на 5–6 часов, почаще меняя воду.

Для рассола: 1 л тыквенного сока, 1,5 стакана яблочного сока, 1,5 ст. ложки соли с горкой, 1,5 ст. ложки сахара с горкой.

1. Отобрать маленькие крепкие огурцы.

2. Достать огурцы из воды, обсушить, обдать кипятком, плотно уложить в подготовленные банки.

3. Приготовить рассол.

4. Залить кипящий рассол в банки. Накрыть крышками, дать постоять 3–5 минут. Слить рассол и снова вскипятить. Повторить дважды.

5. Банки закатать, поставить под «шубу» крышками вниз.

Огурцы и помидоры в желатине

5 кг помидоров, 5 кг огурцов, 4 кг болгарского перца, 7 головок репчатого лука, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком.

Для маринада: на 2 л воды – 4 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки желатина, $^4/_5$ стакана 9 %-ного столового уксуса.

1. Овощи сортировать, вымыть. Лук вымыть, очистить, ополоснуть. Огурцы, томаты нарезать кружочками, лук и болгарский перец – кольцами.
2. Банки простерилизовать, на дно каждой положить лавровый лист, репчатый лук, гвоздику, перец горошком. Овощи уложить слоями: помидоры, огурцы, лук, сладкий перец. Лишний сок слить.
3. Приготовить маринад: развести в воде соль, сахар, уксус, желатин, прокипятить.
4. Залить овощи в банках горячим маринадом.
5. Накрыть банки крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой, стерилизовать 60 минут.
6. Банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

Заготовки из патиссонов

Патиссоны консервированные

На 1,8 кг патиссонов потребуется: 30 г укропа, 1–2 шт. горького стручкового перца, 8 зубчиков чеснока.

Для рассола: на 1,3 л воды – 3–3,5 ст. ложки соли, $^2/_5$ стакана 5 %-ного столового уксуса.

1. Для консервирования лучше использовать 4—5-дневные завязи размером около 10 см в диаметре.
2. Патиссоны тщательно вымыть, удалить завязь и плодоножки. Если вы используете крупные плоды, то их надо нарезать.
3. Подготовленные патиссоны бланшировать в кипящей воде 1–3 минут, вынуть и положить в холодную воду.
4. На дно подготовленных банок положить зелень и пряности, уложить патиссоны.
5. Залить кипящим рассолом.
6. Накрыть банки крышками, стерилизовать: полулитровые – 5 минут, литровые – 8 минут, трехлитровые – 20 минут.
7. Вынуть банки из кастрюли, закатать, проверить герметичность закатки, поставить крышками вниз и дать охладиться.

Патиссоны соленые

На одну трехлитровую банку: около 2 кг патиссонов, 30 г сельдерея, 100 г укропа, 1 небольшой лист хрена, треть стручка горького стручкового перца, 3–4 зубчика чеснока.

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли.

1. Свежесобранные патиссоны небольшого размера вымыть. Срезать плодоножки и остатки завязи.
2. На дно банки уложить треть специй и зелени, затем уложить патиссоны до половины банки, затем снова треть зелени и опять патиссоны. Сверху положить оставшуюся зелень и специи.
3. Наполненные банки залить подготовленным рассолом.
4. Выдержать при комнатной температуре около 10 суток, затем добавить рассол. Закрыть пластмассовыми крышками.
5. Хранить в прохладном помещении без герметической закатки.

Икра из патиссонов

На одну литровую банку: 1,5 кг свежих патиссонов, 1–2 луковицы, $^{2}/_{5}$ стакана растительного масла, несколько зубчиков чеснока, 10 г укропа и петрушки, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ч. ложки соли, 4 ст. ложки 5 %-ного столового уксуса.

1. Патиссоны тщательно вымыть, срезать плодоножки.
2. Нарезать кружками толщиной 1,5–2 см.
3. Кружки обжарить на сковороде до золотистого цвета и слегка охладить.
4. Вымыть лук, очистить, ополоснуть, нарезать кружками. Обжарить до золотистого цвета.
5. Укроп и петрушку перебрать, вымыть холодной водой. Обсушить и нарезать.
6. Зубчики чеснока вымыть, очистить, ополоснуть, мелко нарезать и растереть в ступке с солью.
7. Обжаренные патиссоны и лук пропустить через мясорубку. В прокрученную массу добавить чеснок, зелень, сахар и уксус. Все тщательно перемешать.
8. Полученную массу переложить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения.
9. В горячем виде разложить в подготовленные банки, накрыть прокипяченными крышками.
10. Банки поставить в кастрюлю с водой, подогретой до 60–70 градусов. Стерилизовать: полулитровые – 75 минут, литровые – 90 минут.
11. Закатать крышками. Перевернуть вверх дном и поставить под «шубу».

Заготовки из перца болгарского

Болгарский перец замороженный

(самый простой и быстрый способ заготовки перцев)

1. Вымыть перцы, срезать верхушку, вынуть семена.
2. Вставить перцы друг в друга (по типу одноразовых пластмассовых стаканчиков). Стопки перцев поместить в пакеты и положить в морозилку для быстрой заморозки.

Фаршировать начинкой перцы лучше в неразмороженном виде.

Болгарский перец для фарширования

Для рассола: на 4 л. воды – 4 ст. л. соли, 0,5 л растительного масла (лучше подсолнечного), 300 г сахара, 350 мл уксуса.

1. Вскипятить воду и приготовить рассол из вышеперечисленных ингредиентов.
2. Вымыть перцы, срезать плодоножку, очистить от семян.
3. Бланшировать перцы в течение 2–3 минут, чтобы удалить горечь. Слить воду.
4. Зеленый перец наколоть вилкой в 2–3 местах, красный можно оставить целым. Опустить перцы в кипящий рассол на 10 минут.
5. Вынуть перцы, уложить в стерильные банки и залить этим же горячим рассолом.
6. Закатать прокипяченными крышками. Поставить до охлаждения под «шубу».

Зимой перцы можно начинять мясным или овощным фаршем.

Лечо

(классический рецепт)

На 1,5 кг перцев потребуется: 3 кг помидоров, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 350 г растительного масла, 1 ч. ложки уксусной кислоты.

1. Вымыть помидоры и перец. Перец очистить от семян и еще раз хорошо промыть.
2. Помидоры порезать, пропустить через мясорубку.

3. Перец нарезать кольцами и бланшировать 2–3 минуты.

4. Перцы и помидоры положить в глубокую кастрюлю, добавить масло, соль, сахар. Хорошо перемешать.

5. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и варить на среднем огне 20 минут. Добавить 1 ч. ложку уксусной кислоты.

6. Горячее лечо разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Ели хотите, чтобы перцы в лечо были хрустящие, скорректируйте время варки.

Лечо

(бабушкин рецепт)

30 штук сладкого красного перца (именно красного), 3 кг свежих помидоров, две трети стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли, 150 мл уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 16–20 очищенных зубчиков чеснока, 9—10 полулитровых банок.

1. Вымытый перец очистить от семян, еще раз вымыть, нарезать длинными полосками шириной в мизинец. Бланшировать 1–2 минуты, чтобы удалить горечь, положить в кастрюлю.

2. Вымытые помидоры натереть на терке или пропустить через мясорубку, прокипятить 5–7 минут.

3. Добавить сахар, соль, растительное масло и уксус, дать закипеть и вылить все это в кастрюлю с нарезанным перцем. Кипятить не больше 5–7 минут, иначе перцы не будут хрустящими.

4. Пастеризовать банки, на дно каждой положить по 2–3 зубчика очищенного чеснока, залить лечо и закатать крышки.

Перец, маринованный с крыжовником

На одну двухлитровую банку потребуется: 1 кг перцев, 800 г крыжовника.

Для маринада: 1 л воды, четверть стакана соли, полстакана сахара, четверть стакана светлого фруктового или винного уксуса.

1. Вымытые перцы очистить от семян и еще раз тщательно вымыть.

2. Крыжовник перебрать, очистить от плодоножек, вымыть.

3. В банку уложить перцы, всыпать крыжовник. Банку хорошо потрясти, чтобы ягоды крыжовника заполнили пустоты между

перцами.

4. Приготовить маринад: в кипящую воду добавить соль, сахар и уксус. Довести маринад до кипения и снять с огня.

5. Влить горячий маринад в банки, закатать банки крышками. Дать банкам остыть и убрать на хранение в прохладное место.

Пикантный маринованный крыжовник из баночек с перцем зимой можно подать как гарнир к мясу и рыбе.

Икра из болгарских перцев

2,5 кг болгарского перца, 100 г томатов красных, 150 г моркови, корень пастернака (белый корень), 200 г лука репчатого, зелень укропа и петрушки на глаз, 1 стакан подсолнечного масла, 5 %-ный столовый уксус, соль, черный молотый перец (горький и душистый).

1. Перцы вымыть, дать стечь воде, натереть подсолнечным маслом, запечь в духовке со всех сторон, пока не станут мягкими.

2. Горячие перцы очистить от кожицы, плодоножек и семян. Промыть в кипяченой и охлажденной (до 45 градусов) воде. Порубить ножом или пропустить через мясорубку с большими отверстиями.

3. Морковь и белый корень вымыть, очистить, ополоснуть, дать стечь воде.

4. Нарезать тонкими полосками, положить в кастрюлю или казан. Добавить 0,5 стакана подсолнечного масла, поставить на огонь и тушить до полуготовности, помешивая.

5. Лук вымыть, очистить, ополоснуть и нарезать кольцами. Обжарить на сковороде в подсолнечном масле ($^2/_5$ стакана) до золотистого цвета.

6. Укроп и петрушку вымыть, обсушить, нарезать.

7. Красные спелые томаты вымыть, дать стечь воде и пропустить через мясорубку.

8. Протертые томаты слить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и уварить до половины исходного объема.

9. В уваренную томатную массу положить подготовленные перцы, тушеную морковь с маслом, обжаренный лук с маслом, измельченную зелень, две столовых ложки 5 %-ного уксуса, 1 ч. ложку черного молотого перца (горького и душистого), 1 ст. ложку соли и тушить 10 минут, постоянно помешивая.

10. Готовую горячую массу разложить в стерильные подогретые банки, накрыть прокипяченными крышками.

11. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой. Стерилизовать в кипящей воде на слабом огне:

полулитровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

12. После стерилизации банки немедленно закатать, проверить герметичность. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Салат из перца по-болгарски

Сладкий перец – 3,5 кг, помидоры зеленые – 4 кг, лук – 2,3 кг, петрушка и сельдерей – по 300 г, сахар и соль – по 150 г, уксус 9 % – 100–200 мл, перец черный молотый – 1,5 ч. ложки.

1. Вымыть перцы, удалить плодоножку, вынуть семена, еще раз вымыть и бланшировать 1–2 минуты, чтобы удалить горечь.
2. Бланшированный перец охладить в холодной воде.
3. Вымытые томаты нарезать кружочками шириной 3–5 мм, перец – полосками шириной 6–8 мм.
4. Вымытый лук очистить и нарезать кольцами, вымытую зелень измельчить.
5. Все овощи смешать, заправить солью, сахаром, перцем и уксусом.
6. Овощную смесь плотно уложить в банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде, литровые банки – 20 минут.
7. Вынуть банки из воды и закатать.

Заготовки из свеклы

Свекла натуральная

Для рассола: на 1 литр воды – 1 неполная ст. ложка соли.

1. Молодую столовую свеклу без ботвы тщательно вымыть.
2. Бланшировать в кипящей воде 15–20 минут. Очистить. Нарезать кубиками или пластинами. Свеклу размером менее 3 см можно консервировать целой.
3. Приготовить рассол.
4. Бланшированную нарезанную свеклу, чтобы она не потемнела, быстро уложить в подготовленные банки и залить кипящим рассолом. Соотношение закладки: свеклы – 60 %, рассола – 40 %.
5. Банки накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые – 40 минут, литровые – 45 минут.
6. По окончании стерилизации банки вынуть и немедленно закатать крышки. Проверить герметичность закупорки. Поставить для охлаждения крышками вниз.

Натуральную свеклу можно использовать для приготовления борщей и винегретов.

Свекла маринованная

Для маринада: на 1 л воды – 3 ст. ложки сахара, 12 зерен душистого перца, 12 зерен горького перца, 12 зерен гвоздики, около 1 г корицы, 5 %-ный столовый уксус.

1. Свеклу сортировать, вымыть, бланшировать до полуготовности.
2. Очистить и нарезать кубиками или полосками.
3. Приготовить маринад:

В эмалированную кастрюлю налить 1 л воды, насыпать 3 ст. ложки сахара, положить 12 зерен душистого перца, 12 зерен горького перца, 12 зерен гвоздики, около 1 г корицы. Поставить на огонь, довести до кипения. Кипятить 15 минут. Снять с огня, влить 3–4 ст. ложки 5 %-ного уксуса. Снова поставить на огонь и довести до кипения.

4. Нарезанную свеклу уложить в подготовленные банки, залить кипящим маринадом, накрыть прокипяченными

крышками.

5. Стерилизовать: полулитровые банки – 12 минут, литровые – 15 минут. Закатать крышками. Поставить для охлаждения крышками вниз.

Маринованную свеклу можно использовать как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

Икра из свеклы

На 5 литровых банок – 6,5 кг свеклы, 2,3 кг красных томатов, 600 г моркови, 80 г корня петрушки, 80 г сельдерея, 450 г репчатого лука, 3 ст. ложки соли,

1,5 ст. ложек сахара, по 5 г молотого горького и душистого перца, Юг свежей зелени, 0,5 л растительного масла.

1. Все овощи, кроме томатов, вымыть, очистить, порезать, обжарить и пропустить через мясорубку.

2. Положить массу в эмалированную кастрюлю, добавить мытую, мелко нарезанную зелень.

3. Томаты вымыть, мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

4. Томатную массу поставить на огонь, прокипятить и протереть через дуршлаг или сито.

5. Протертую томатную массу уварить до половины исходного объема.

6. Соединить все овощи в эмалированной кастрюле, поставить на огонь, кипятить при постоянном помешивании 10–15 минут.

7. Добавить соль, сахар и пряности. Хорошо перемешать, довести до кипения и разложить горячую икру в подготовленные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: полулитровые – 60–70 минут, литровые – 90—100 минут.

8. Закатать, поставить крышками вниз для охлаждения.

Заготовки из томатов

Томаты никитские «пикантные»

Приготовление заливки из переспелых томатов

1. Положить переспелые томаты в кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения.
2. Снять с огня, охладить, протереть через сито.
3. В полученное пюре добавить (из расчета на 5 л) 8 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли.
4. Пюре хорошо перемешать, поставить на огонь, довести до кипения.
5. Добавить один стакан тертого хрена, один стакан измельченного чеснока, около 300 г болгарского красного перца, дважды пропущенного через мясорубку. Прокипятить.

Приготовление томатов

1. Выбрать томаты средней спелости, удалить плодоножки, вымыть.
2. Уложить в подготовленные банки.
3. Влить в банки с уложенными томатами горячую заливку, накрыть прокипяченными крышками.
4. Поставить банки в емкость с подогретой водой, стерилизовать: литровые – 15 минут, двухлитровые – 20 минут.
5. Закатать. Перевернуть вверх дном, поставить под «шубу».

Томаты соленые, по-грузински

На 6 кг зеленых томатов: 1 кг зелени сельдерея, 600 г чеснока, 50 г стручкового красного острого перца, 400 г зелени петрушки, 4 лавровых листа.

Для рассола: на 6 л воды – 400 г соли.

1. Вымыть зелень, острый стручковый перец, чеснок. Все измельчить и смешать с приправами.
2. Томаты вымыть и надрезать сбоку до половины.
3. Подготовленные томаты начинить смесью зелени с приправами, слоями плотно уложить в эмалированную кастрюлю или деревянную кадку, пересыпая зеленью, приправами и лавровым листом.
4. Приготовить рассол. Остудить.
5. Залить томаты холодным рассолом, сверху положить гнет,

предварительно ошпаренный кипятком. Посыпать сверху горчичным порошком, чтобы не образовалась плесень.

6. Выдержать томаты при комнатной температуре 5–6 дней.

7. По истечении этого времени вынести в прохладное помещение.

Томаты мамины, нежные

На одну трехлитровую банку понадобится: около 1,8 кг красных спелых томатов, зонтики укропа, корень или листья хрена, листья смородины, приправа по вкусу, горсть шинкованной капусты.

Для рассола: на 1 литр воды – 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.

1. Отсортировать и вымыть томаты, укроп и хрен. Корень хрена нарезать.

2. На дно каждой банки положить горсть шинкованной капусты, часть укропных зонтиков, листьев смородины и хрена.

3. Уложить сверху томаты.

4. Приготовить рассол. Залить кипящий рассол в банки, накрыть прокипяченными крышками. Выдержать 3–5 минут.

5. Слить рассол из банок, снова вскипятить. Залить кипящий рассол в банки, накрыть крышками. Выдержать 3–5 минут.

6. Еще раз слить рассол из банок, вскипятить. Положить в банки остатки зонтиков укропа, хрена, листьев смородины. Залить кипящий рассол в банки, накрыть крышками и закатать. Поставить под «шубу» крышками вниз.

Томаты соленые в трехлитровых банках

(бабушкин рецепт)

Томаты (желательно толстостенные), чеснок, зонтики укропа, душистый перец горошком, листья смородины или вишни.

Для рассола: на 3 литра воды 6 ст. ложек соли.

1. Приготовить рассол: вскипятить воду и растворить в ней соль. Остудить, профильтровать.

2. На дно подготовленных банок уложить пряности: чеснок, укроп зонтиками, душистый перец горошком, листья смородины или вишни.

3. Затем уложить в банки подготовленные томаты.

4. Залить рассолом.

5. Оставить банки на 2 дня в теплом помещении до начала процесса брожения. При необходимости долить рассол до «плечиков» банки.

6. Банки плотно закрыть полиэтиленовыми крышками.

7. По окончании брожения обязательно поместить в прохладное место (подвал, погреб, холодильник).

Томаты с чесноком и хреном

2 кг спелых томатов, 20 г чеснока, 15 г укропа, 10 г зелени эстрагона, 10 г корня хрена, 2 г острого красного перца.

Для рассола: на 1 литр воды – 1 ст. ложка соли.

1. Томаты вымыть, положить в подготовленные банки вместе с половиной пряной зелени, очищенного чеснока и жгучего перца.

2. Приготовить рассол, довести его до кипения.

3. Залить горячий рассол в подготовленные банки, накрыть прокипяченными полиэтиленовыми крышками.

4. Поставить банки в теплое место.

5. Через 5 дней слить рассол в эмалированную кастрюлю, довести его до кипения, добавить оставшиеся ингредиенты.

6. Горячий рассол налить в банки. Банки закатать крышками и остудить.

Томаты красные натуральные

На одну литровую банку понадобится около 600 г красных томатов.

Для рассола: на 1 л воды – 0,5 ст. ложки соли.

1. Отобрать плотные, одинаковые по размеру томаты с хорошей ровной окраской.

2. Вымыть, наколоть томаты (чтобы не растрескивались при стерилизации) острым концом ножа или деревянной шпажкой. Уложить в банки.

3. Приготовить и вскипятить рассол.

4. Залить кипящий рассол в банки, накрыть крышками.

5. Стерилизовать в кипящей воде на слабом огне 10–15 минут. Закатать крышками. Охладить.

Аджика «остренькая»

5 кг томатов, 1 кг красных яблок, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 1–2 стручка красного горького перца, 0,5 л

подсолнечного масла.

1. Помидоры, яблоки, болгарский перец, морковь вымыть.
2. Из яблок и перца удалить сердцевину. Ополоснуть. Морковь и чеснок очистить.
3. Все овощи прокрутить через мясорубку.
4. Массу выложить в эмалированный таз или кастрюлю.
5. Добавить подсолнечное масло, перемешать и варить на среднем огне 30 минут.
6. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки, закатать, охладить.

Кетчуп-закуска «пальчики оближешь»

2 кг спелых томатов, 1,5 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 6 шт. гвоздик (растереть), 1 ч. ложка уксусной эссенции.

1. Вымыть томаты и нарезать. Крупные на 4 части, средние на 2 части.
2. Положить в эмалированную кастрюлю с водой, варить до состояния мягкости.
3. Вынуть, горячими протереть через дуршлаг, чтобы удалить шкурки.
4. Поставить томатную массу на огонь и варить около 1,5 часа для выпаривания лишней влаги.
5. Добавить все специи и уксус, варить 10 минут.
6. Разлить горячий кетчуп в стерилизованные банки, закатать.

Кетчуп «острый»

3 кг томатов, 10 долек чеснока, 10 горошин черного перца, 15 гвоздичек, 6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки 9 %-ного столового уксуса, корица по вкусу.

1. Томаты вымыть, прокрутить через мясорубку.
2. Прокрученную массу вылить в эмалированную кастрюлю и варить на слабом огне до загустения.
3. Добавить в массу пряности и за 15 минут до готовности добавить уксус.
4. Горячий кетчуп разложить в подготовленные банки, закатать крышками.

Томат-пюре

1. Спелые томаты вымыть, разрезать на части, пропустить через мясорубку.

2. Дробленую томатную массу переложить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения.

3. Протереть через сито, чтобы отделить кожицу, семена и недозрелые части плодов.

4. Уварить при постоянном помешивании в

2,5 раза от исходной массы.

5. Уваренное томат-пюре в кипящем виде разложить в хорошо прогретые литровые банки.

6. Закрыть прокипяченными крышками. Закатать. Поставить под «шубу» крышкой вниз.

Салат «кобра»

3 кг томатов, 2 кг свеклы, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стручок горького перца, $^1/_2$ стакана растительного масла, соль по вкусу.

1. Овощи вымыть. Свеклу, лук, морковь почистить и ополоснуть.

2. Все овощи прокрутить через мясорубку. Выложить в эмалированную кастрюлю, добавить масло, соль. Поставить на огонь, варить на слабом огне 2–3 часа.

3. Горячими разложить в подготовленные банки, закатать.

4. Поставить крышками вниз, остудить. Хранить в прохладном месте.

Заготовки из хрена

Хрен со свекольным соком

Хрен – 1 кг, 0,5 л свекольного сока, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 3 ст. ложки сахара без горки, 1,5 ст. ложки соли без горки.

1. Сочные корни хрена сортировать, вымыть, пропустить через мясорубку или натереть на терке.
2. Свеклу вымыть, натереть на мелкой терке, отжать сок через марлю.
3. Соединить приготовленный хрен и свекольный сок в единую массу, добавить соль, сахар, уксусную эссенцию.
4. Разложить в подготовленные баночки.

Заготовки из чеснока

Зеленые стрелки чеснока квашеные

Стрелки чеснока – 5 кг.

Для рассола: на 2 литра воды – 100 г соли, $^{2}/_{5}$ стакана винного уксуса.

1. Для приготовления заготовки взять стрелки еще зеленого чеснока, до появления головки и зубчиков.
2. Вымыть стрелки чеснока, нарезать кусочками, проварить 2–3 минуты в кипящей воде.
3. Остудить стрелки в холодной воде. Тщательно утрамбовать в подготовленные банки.
4. Приготовить рассол, вскипятить, остудить и залить им стрелки чеснока. Чтобы чеснок не поднялся вверх, при добавлении рассола покрыть стрелки мокрой чистой салфеткой.
5. Сверху на салфетки положить груз.
6. Для брожения наполненные чесноком емкости необходимо поставить в помещение, в котором соблюдается умеренная температура. Готовое соленье поставить в прохладное место.

Чеснок маринованный

На 10 полулитровых банок: 5,2 кг свежего чеснока.

Для заливки: на 1 л воды – 1 ст. ложка сахара, 2–2,5 ст. ложки соли без горки, 1–1,5 ст. ложки 80 %-ной уксусной эссенции, 1,5 г корицы, 10 шт. гвоздики, по 15 горошин душистого и горького перца, 10 лавровых листьев.

1. Вымыть и очистить чеснок, ополоснуть в холодной воде.
2. Плотно уложить в подготовленные банки.
3. Приготовить маринад.
4. Залить горячий (около 80 градусов) маринад в банки, накрыть крышками, поставить в емкость с горячей водой (60–70 градусов) и стерилизовать: полулитровые банки – 5 минут, литровые – 8 минут.
5. Закатать.

Чесночное масло

Чеснок – 200 г, сливочное масло – 250 г.

1. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть.

2. Зубчики чеснока бланшировать. Воду тут же слить.

3. Ошпаренный чеснок тщательно размять, добавить масло, еще раз тщательно размять.

4. Разложить в баночки. Хранить в хорошо закупоренной посуде в прохладном месте.

Чесночное масло с базиликом и сыром

Чеснок – 100 г, сливочное масло – 120 г, сыр – 100 г, зеленый базилик – 12 веточек, соль – по вкусу.

1. Вымыть чеснок, очистить, ополоснуть холодной водой.

2. Сыр натереть на терке. Масло и тертый сыр тщательно перемешать. Добавить чеснок, толченный с базиликом. Еще раз тщательно перемешать.

3. Разложить по баночкам, закрыть подготовленными крышками. Хранить в холодильнике.

Как сварить красивое варенье

• Засыпать ягоды сахаром в соотношении 1:1. Оставить на несколько часов, чтобы они дали сок.

• Довести до кипения, снять с огня, дать постоять 8—10 часов. Можно оставить на ночь.

• Процесс повторить несколько раз.

• Доварить варенье окончательно, снять пенку, разлить по банкам.

• Варенье готово, если капля сиропа, налитая на блюдце, сохраняет форму и не растекается.

Заготовки из клубники

Варенье

Клубника – 1 кг.

Для сиропа: сахар – 1 кг, вода – 3/4 стакана.

1. Клубнику перебрать, промыть, удалить плодоножки.
2. Приготовить сахарный сироп, положить в него подготовленные ягоды.
3. Поставить на слабый огонь, хорошо прокипятить, снимая пенку шумовкой.
4. Снять с огня, охладить.
5. Снова прокипятить 2–3 минуты и опять охладить.
6. Процедуру повторить 2–3 раза. Уваривать до тех пор, пока ягоды не станут прозрачными.
7. Готовое варенье разложить в подготовленные сухие банки, закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Джем

Клубника – 1,4 кг, сахар – 1,6 кг, вода – 0,2 л, пектин – Юг, лимонная кислота – 5–7 г.

1. Перебрать и помыть клубнику.
2. Поместить ягоду в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и оставить на некоторое время, чтобы клубника пропиталась сахаром.
3. После этого добавить воду и варить 5 минут после закипания на слабом огне.
4. В конце добавить растворенный в подслащенной воде пектин и уварить до нужной консистенции.
5. Добавить лимонную кислоту. Хорошо перемешать.
6. Готовый горячий джем разложить в банки, закрыть прокипяченными крышками. Хранить в прохладном месте.

Желе

Клубника – 500 г, крыжовник – 500 г, вода – 3 стакана, сахар – 3 стакана.

1. Зрелую клубнику перебрать, удалить посторонние примеси и плодоножки, тщательно промыть.
2. Поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она слегка покрывала ягоду, и довести до кипения.

3. После этого отжать и профильтровать полученный сок.

4. Одновременно перебрать и промыть ягоды крыжовника.

5. Поместить их в эмалированную кастрюлю, залить водой, чтобы она слегка покрывала ягоды, и варить до размягчения.

6. Хорошо отжать из крыжовника сок и профильтровать его.

7. Соединить оба сока, добавить сахар и варить на слабом огне до тех пор, пока сок не начнет густеть.

8. Готовое желе разлить в простерилизованные банки, плотно закрыть крышками. Немного охладить и поставить в прохладное помещение.

Повидло

Клубника – 1 кг, сахар – 750 г.

1. Перебрать, вымыть и обсушить хорошо вызревшие ягоды.

2. Тщательно протереть через сито.

3. Клубничное пюре поместить в эмалированную кастрюлю, поставить на плиту и варить на слабом огне 5–7 минут, следя, чтобы масса не пригорала.

4. После этого всыпать в клубнику сахар. Варить, постоянно помешивая, 25 минут.

5. Готовое горячее повидло разложить в чистые сухие банки, накрыть крышками и стерилизовать в горячей воде 20–30 минут.

6. Банки плотно закрыть крышками, остудить и поставить в прохладное место.

Заготовки из клюквы

Варенье

1 кг свежей клюквы.
Для сиропа: 2 кг сахарного песка, 1 стакан воды.

1. Тщательно перебрать клюкву, промыть в глубокой миске.
2. Ошпарить ягоды в дуршлаге кипятком.
3. Сварить сироп.
4. Высыпать в сироп клюкву, поставить на огонь, довести до кипения.
5. Варить на слабом огне до загустения.
6. Горячее варенье разложить в подготовленные банки, охладить. Закатать.

Клюква, протертая с сахаром

Клюква – 1 кг, сахар – 1 кг.

1. Перебрать ягоды, вымыть.
2. Подготовленные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю с горячей водой и бланшировать 8—10 минут.
3. Слегка охладить, протереть и, добавив сахар, нагреть на медленном огне, не доводя до кипения.
4. Горячую массу разложить в банки.
5. Наполненные банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 20–30 минут. Закатать, поставить в прохладное помещение.

Желе

Клюквенный сок —1 л, сахар – 0,8 кг.

1. Клюкву перебрать, вымыть.
2. Промытые ягоды тщательно размять пестиком, проследив, чтобы не осталось целых.
3. Профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю или полотняную салфетку
4. Полученный сок слить в эмалированную кастрюлю без сколов, иначе сок окислится.
5. Нагреть на медленном огне, не доводя до кипения, добавить сахар.

6. Проследить, чтобы он полностью растворился, после чего сок снова профильтровать.

7. Профильтрованный сок поставить на умеренный огонь и уваривать до уменьшения объема на У часть от исходного.

8. Приготовленное горячее желе разлить в простерилизованные теплые банки, плотно закрыть крышками и, немного остудив, поставить в прохладное место.

Заготовки из малины

Варенье

Малина – 1,2 кг, сахар – 1,8 кг.

1. Сортировать малину. Выбрать целые спелые ягоды без дефектов, высыпать их в таз, в котором будет вариться варенье, и засыпать сахарным песком.

2. Оставить на ночь в прохладном месте. Когда сахар растворится, а ягоды дадут сок, поставить таз на огонь, довести до кипения и кипятить на медленном огне около 20 минут.

3. Горячее варенье разлить в подготовленные стерильные банки. Закрыть крышками после охлаждения.

Малина, протертая с сахаром

Малина – 2 кг, сахар – 3 кг.

1. Отобрать спелые ягоды без повреждений, вымыть, дать стечь воде.

2. Протереть малину через сито, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар. Тщательно перемешать, чтобы сахар полностью растворился.

3. Разложить массу в подготовленные чистые сухие банки. Чтобы не появилась плесень, банки накрыть кружочками кальки, смоченными спиртом. Закрыть пластмассовыми крышками.

Повидло

Малина – 3 кг, сахар – 1,8 кг.

1. Отобрать целые спелые ягоды, раздавить и протереть через сито.

2. Протертую массу выложить в таз, добавить сахар и варить, помешивая, на умеренном, а затем на слабом огне, доводя до нужной густоты.

3. Готовое повидло снять с огня и горячим разложить по банкам.

4. Закрыть подготовленными пластмассовыми крышками.

Желе

Малина – 2,5 кг, сахар – 2 кг, вода – 4 стакана.

1. Развести сахар в воде, вскипятить, снять пенку шумовкой.
2. Всыпать в сироп подготовленную малину и варить до тех пор, пока ягоды не разварятся.
3. Снять с огня, остудить, процедить через марлю.
4. Снова поставить на огонь и варить до готовности.
5. Горячее желе разложить в маленькие баночки, закрыть крышками, охладить.

Пастила

Малина – 10 стаканов, сахар – 6 стаканов.

1. Малину сортировать, промыть.
2. Поместить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром. Когда выделится сок, поставить на умеренный огонь.
3. Варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не будет хорошо отделяться от дна посуды.
4. На противень постелить пергаментную бумагу, смазать ее прокаленным подсолнечным маслом.
5. На пергамент тонким слоем разложить уваренную массу и поставить подсушиться в нагретую до 50–60 °С духовку, оставив открытой дверцу.
6. Готовую пастилу порезать, разложить в сухие банки или в коробки на пергаментную бумагу. Оставить на время в хорошо проветриваемом помещении.

Заготовки из облепихи

Варенье

Облепиха – 2 кг, сахар – 3 кг.

1. Спелые крепкие ягоды промыть в дуршлаге под струей воды. Дать воде стечь.
2. Положить ягоды в глубокую эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром, поставить в холодильник.
3. Спустя 6 часов вынуть кастрюлю из холодильника, поставить на огонь, варить ягоды на слабом огне до готовности.
4. Горячее варенье разложить в подготовленные банки. Дать охладиться. Закрыть крышками.

Повидло

Облепиховое пюре – 1,5 кг, сахар – 1 кг.

1. Перебрать созревшую облепиху, промыть.
2. Налить воду в эмалированную кастрюлю, положить облепиху и кипятить на слабом огне до размягчения ягод.
3. Горячие размягченные ягоды протереть через сито.
4. Протертую массу снова положить в эмалированную кастрюлю, нагреть на умеренном огне, понемногу добавляя сахар. В начале варки следует засыпать ровно половину всего приготовленного сахара и варить 20 минут, а потом досыпать оставшуюся часть.
5. Уварить повидло, постоянно помешивая.
6. Подогреть подготовленные банки, разложить в них горячее повидло.
7. Закрыть банки прокипяченными крышками, поставить, перевернув крышками вниз, и охладить.

Облепиха, протертая с сахаром

Облепиха – 3 кг, сахар – 3 кг.

1. Перебрать ягоды облепихи, аккуратно вымыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
2. Выложить ягоды в глубокую эмалированную кастрюлю, добавить сахар и тщательно размять все ягоды. Перемешать до

полного растворения сахара.

3. Разложить смесь в стерилизованные банки на $^4/_5$, сверху досыпать сахар. Закрыть крышками.

4. Хранить в сухом и прохладном месте.

Заготовки из смородины

Варенье из черной смородины

Смородина – 3 кг, сахар – 1,5 кг.

1. Смородину перебрать, удалить плодоножки, вымыть, обсушить.
2. Положить ягоды в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и нагреть до температуры 70 ˚С.
3. Добавить сахар, довести до кипения. Варить
3—4 минуты, постоянно помешивая.
4. Варенье, нагретое до температуры 90 ˚С, разлить в подготовленные банки и закатать.

Черная смородина, протертая с сахаром

Смородина – 3 кг, сахар – 5–6 кг.

1. Ягоды смородины перебрать, хорошо вымыть, пропустить через мясорубку, положить в эмалированную кастрюлю.
2. В полученную массу добавить сахар, очень хорошо перемешать.
3. Разложить по банкам. Банки закатать.

Повидло из черной смородины

Смородина – 5 кг, сахар – 3 кг.

1. Смородину перебрать, удалить плодоножки, тщательно вымыть.
2. Пропустить ягоды через мясорубку, положить в эмалированный таз, добавить сахар и поставить на огонь.
3. Варить до получения однородной густой массы, постоянно помешивая.
4. Готовое горячее повидло разложить в подготовленные сухие банки. Охладить. Закрыть крышками.

Смородина цельная с сахаром

Смородина – 3 кг, сахар – 5–6 кг.

1. Смородину перебрать, удалить плодоножки, тщательно вымыть, обсушить.

2. Уложить ягоды в подготовленные банки, каждый слой посыпая сахаром. Сверху насыпать большое количество сахара.

3. Банки закатать.

Черная смородина с сахаром, заготовленная горячим способом

Смородина – 3 кг, сахар – 3,9 кг.

1. Смородину перебрать, удалить плодоножки, вымыть, обсушить.

2. Положить ягоды в эмалированный таз, размять, добавить сахар.

3. Когда смородина даст сок, поставить таз на медленный огонь и варить, постоянно помешивая.

4. Как только смородина начнет закипать, таз снять и разлить варенье в подготовленные сухие банки.

5. Когда варенье остынет, банки закрыть. Хранить в прохладном месте.

Пастила из черной смородины

Смородина – 2 кг, сахар – 1 кг, вода – $^2/_5$ стакана.

1. Смородину перебрать, тщательно промыть, поместить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром, влить воду

2. Поставить кастрюлю на огонь и уваривать на слабом огне до тех пор, пока масса не будет легко отделяться от дна посуды.

3. На противень постелить пергаментную бумагу, смазать ее прокаленным подсолнечным маслом.

4. На пергамент тонким слоем разложить уваренную массу и поставить подсушиться в нагретую до 50–60 °С духовку, оставив открытой дверцу.

5. Готовую пастилу порезать, разложить в сухие банки или в коробки на пергаментную бумагу. Оставить на время в хорошо проветриваемом помещении.

Компот из черной смородины

Черная смородина – сколько потребуется.
Для сиропа: на 1 л воды – 1,5 кг сахара.

1. Ягоды смородины перебрать, тщательно вымыть, переложить в дуршлаг, дать воде стечь.

2. Когда ягоды немного высохнут, разложить их в банки.

3. Приготовить сахарный сироп и залить им смородину. Накрыть банки подготовленными крышками.

4. Пастеризовать банки с компотом при температуре 90 °С: полулитровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

5. Закатать банки прокипяченными крышками.

Красная смородина в собственном соку

Красная смородина, корица, перец, гвоздика.

Для заливки: на 1 л сока – 0,5 л воды, 1 кг сахара, 2 ст. ложки 5 %-ного столового уксуса.

1. Смородину сортировать, вымыть. Отжать из ягод сок.

2. Смешать сок с водой, поставить на огонь. Добавить сахар, корицу, гвоздику, перец.

3. Довести до кипения, добавить уксус и снова довести до кипения.

4. Снять сок с огня, охладить.

5. В подготовленные банки положить ягоды и залить холодным соком.

6. Поставить банки в кастрюлю с подогретой водой, стерилизовать 3 минуты. Банки закатать, перевернуть вниз крышками и охладить. Хранить в прохладном месте.

Компот из красной смородины

Красная смородина – сколько потребуется.

Для сиропа: на 1 л воды – 800–900 г сахара.

1. Смородину вымыть вместе с кистями и только потом удалить их.

2. Засыпать приготовленную смородину в банки.

3. Сварить сахарный сироп и залить им смородину. Накрыть банки подготовленными крышками.

4. Пастеризовать при температуре 85 °С 25 минут.

5. Закатать, поставить на длительное хранение в прохладное помещение.

Заготовки из черники

Варенье

Черника – 1,2 кг, сахар – 1,2 кг, вода – 1,5 стакана.

1. Для приготовления варенья отобрать неперезревшие целые плоды черники. Тщательно вымыть их.
2. Сварить из воды и сахара густой сироп.
3. В кипящий сироп положить подготовленные ягоды и варить 20–25 минут на слабом огне, снимая пенку шумовкой.
4. Снять с огня. Охладить. Разложить в подготовленные банки и закатать.

Компот

Черника – сколько потребуется.
Для сиропа: на 1 л воды – 0,5 кг сахара.

1. Спелые неповрежденные ягоды черники вымыть, удалить плодоножки.
2. Наполнить ягодами чистые банки. Встряхнуть, чтобы ягоды плотнее легли в банки.
3. Приготовить сироп.
4. Наполненные банки залить горячим сиропом, температура которого должна быть не менее 70 °С.
5. Банки пастеризовать 15 минут при температуре 85 °С.

Сироп

Сок черники – 1 л, сахар – 2,5 кг, винная или лимонная кислота – 5 г.

1. Свежие целые ягоды черники вымыть, подавить, выдержать 1–2 часа, отжать сок.
2. Процедить полученный сок, добавить сахар, винную или лимонную кислоту.
3. Поставить на огонь и довести до кипения.
4. Полученный сироп разлить в подготовленные сухие темные бутылки.
5. Храниться сироп должен в прохладном и сухом помещении.

Заготовки из яблок

Варенье

Яблоки – 1,2 кг, сахар – 12 стаканов, молотая корица – по вкусу.

1. Отобрать крепкие кисло-сладкие яблоки, вымыть, очистить от кожуры, разрезать на половинки, удалить сердцевины, положить в холодную воду.
2. Приготовить заливку. Отдельно вскипятить воду с корицей, переложить в заливку яблоки, довести до кипения, отставить, охладить.
3. Еще раз довести до кипения. Откинуть на дуршлаг и остудить.
4. Сварить сироп, опустить в него яблоки и поставить на слабый огонь. Кипятить, пока яблоки не станут прозрачными. Следить, чтобы яблоки не разварились.
5. Вынуть яблоки и разложить в подготовленные чистые и сухие банки.
6. Сироп уварить до необходимой густоты, остудить и залить яблоки, сложенные в банки. Закрыть крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из кисло-сладких яблок

Яблоки – 40 шт., сахар – 1,5 кг, вода – 3,5 стакана.

1. Сортировать яблоки, промыть, очистить от кожуры, разрезать на половинки, вынуть сердцевины.
2. Положить в эмалированный таз, залить кипятком, чтобы яблоки были полностью покрыты водой. Варить на слабом огне, пока яблоки не станут мягкими и прозрачными.
3. Вынуть яблоки шумовкой на дуршлаг и остудить.
4. Приготовить сироп из 1 кг сахара и 3,5 стаканов воды.
5. Остудить сироп, положить в него яблоки и оставить так на сутки.
6. Слить сироп, добавить в него еще 500 г сахара, вскипятить. Слегка теплым сиропом залить яблоки.
7. Повторять эту процедуру 7 дней подряд, каждый раз заливая яблоки все более теплым сиропом.
8. На восьмой день уварить сироп до необходимой густоты,

положить в него яблоки, еще раз вскипятить, шумовкой снять пенку и остудить.

9. На следующий день разложить варенье в подготовленные сухие банки, закрыть крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из китайских яблочек

Яблочки – 1,2 кг, сахар – 1,8 кг, вода – 3 стакана.

1. Отобрать не слишком спелые яблочки без пятнышек, оборвать черенки. Каждое яблочко наколоть иголкой.
2. Залить яблоки кипятком и осторожно кипятить на очень слабом огне, чтобы яблочки стали мягкими, но не полопались.
3. Аккуратно слить кипяток и обдать яблоки холодной водой, затем обсушить.
4. Сварить из 1,2 кг сахара и 3 стаканов воды жидкий сироп, остудить и залить им яблоки.
5. На следующий день сироп слить, добавить в него 300 г сахара, вскипятить и теплым залить яблоки.
6. На третий день опять слить сироп, добавить в него еще 300 г сахара, вскипятить и, залив им яблоки, довести до кипения.
7. Перелить варенье в глубокий эмалированный таз и выдержать несколько дней.
8. Если после выдержки сироп будет жидким, то его надо слить и уварить до необходимой густоты.
9. Горячим сиропом залить яблоки, дать охладиться и разлить варенье в подготовленные чистые и сухие банки. Хранить варенье в сухом прохладном месте.

Джем

Ароматные яблоки – 1,3 кг, сахар – 1 кг, вода – 1л, лимонная кислота – 1 ч. ложка.

1. Сварить густой сироп.
2. Отобрать яблоки со сладкой плотной мякотью. Вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Положить ломтики в готовый сироп.
3. Поставить на огонь, кипятить до тех пор, пока ломтики яблок не станут прозрачными, а сироп густым.
4. Перед концом кипячения добавить лимонную кислоту.
5. Горячий джем разложить в подготовленные сухие банки, остудить, закрыть крышками.

Хранить в сухом проветриваемом месте.

Повидло

Яблочное пюре – 3 кг, сахар – 1,8 кг.

1. Отобрать созревшие сочные яблоки, вымыть, удалить плодоножки, разрезать на половинки.
2. Положить приготовленные яблоки в эмалированную кастрюлю, добавить небольшое количество воды, кипятить до мягкости.
3. Откинуть яблоки на сито, остудить, протереть через сито.
4. Полученное пюре переложить в эмалированный таз, добавить сахар и варить на сильном огне, постоянно помешивая, до необходимой густоты и цвета.
5. Горячее повидло разложить в подготовленные банки, остудить.
6. На горлышко банки положить кружок кальки или пергаментной бумаги, смоченный водкой или спиртом. Банки закрыть крышками. Хранить повидло в сухом прохладном месте.

Компот

Яблоки – сколько потребуется. Лучше использовать твердые, сочные, кисловатые сорта.

Для бланширования: на 1 л воды – 5 ст. ложек сахара, 3 г лимонной кислоты.

Для сиропа: на 1 л воды – 0,5 кг сахара.

1. Яблоки вымыть, очистить, разрезать, удалить сердцевину.
2. Немедленно опустить яблоки в холодную, немного подсоленную воду на 30 минут.
3. Бланшировать 5 минут при температуре 90 °С, охладить. Воду от бланширования в дальнейшем можно использовать для приготовления сиропа.
4. Приготовить сироп.
5. Дольки яблок выложить в банки спиралеобразно. Сразу же полностью залить горячим сиропом.
6. Пастеризовать банки при температуре 85 °С: с целыми бланшированными яблоками – 25 минут, с разрезанными небланшированными – 20 минут.

Компот из яблок с пряностями

Яблоки небольшого размера – сколько понадобится.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара, гвоздика – 4 шт., корица – 0,5 палочки.

1. Яблоки сортировать, вымыть.
2. Приготовить сироп, опустить яблоки в кипящий сироп на 5 минут. Затем переложить в заранее подготовленные банки и залить горячим сиропом. Добавить пряности.
3. Пастеризовать 20–40 минут в зависимости от объема банки.

Сок

Яблоки кисло-сладкие – 3кг, сахар – 600–700 г.

1. Яблоки вымыть, пропустить через мясорубку, полученную массу положить под пресс на 20 минут.
2. Выделившийся сок профильтровать несколько раз, нагреть, но не кипятить.
3. Разлить в подготовленные сухие банки. Закатать прокипяченными крышками. Поставить крышками вниз, охладить.

Начинка для пирогов

Яблоки или любые фрукты – 1 кг, сахар – 100–200 г.

1. Вымытые подготовленные фрукты порезать (не очень крупно).
2. Положить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром, перемешать.
3. Поставить кастрюлю на огонь. Нагревать на слабом огне, не доводя до кипения. Помешивать деревянной лопаточкой или ложкой, чтобы не пригорело. Варить не менее 7 минут.
4. Горячую начинку разложить в простерилизованные банки, закатать прокипяченными крышками. Поставить вниз крышками для охлаждения. Когда охладится, поставить в прохладное помещение.

Лунный посевной календарь на 2017 год

При работе над календарем были приняты во внимание все замечания и просьбы читателей. Учитывая, что многие пользователи данного календаря проживают в разных климатических зонах, мы воздержались от рекомендаций по срокам высадки рассады, посевов и прочее, так как в разных регионах они разные. Читателю следует выбрать время посадок индивидуально для своего региона и в соответствии с погодой и найти, согласно выбранному времени, благоприятные дни в календаре. И пусть внимательного читателя не удивляет, если он встретит указание на посев или посадку той или иной культуры в нехарактерное для нее время или сезон. Ведь данный календарь составлен и для подоконников, и для теплиц, где сезоны имеют второстепенное значение, а также для южных регионов и стран СНГ, где весна начинается не в мае, как в России, а в марте – апреле.

Как пользоваться календарем

В данном календаре указано время прохождения Луны через те или иные знаки Зодиака, а также состояние лунных фаз. Разные растения по-разному реагируют на определенные знаки Зодиака и лунные фазы, поэтому любые действия, производимые с семенами определенного растения, с самим растением, с его плодами, в том числе их сбор и консервирование, будут благоприятны, когда Луна находится в любимом знаке этого растения. Так, при убывающей Луне в Козероге можно заметить постоянно встречающуюся запись в календаре: «картофель на хранение», – это означает, что для выращивания хорошего картофеля, который будет храниться всю зиму, нужно подготавливать рассаду (глазками или целыми клубнями), производить непосредственно саму посадку, а также сбор урожая в дни, напротив которых в календаре написано: «картофель на хранение». Это касается абсолютно всех растений, указанных в календаре, т. е. если речь идет о какой-то культуре, то имеется в виду и ее посев, и пересадка рассады, и сбор урожая, и подготовка семян.

Календарь действителен для работ, производимых в открытом грунте, в теплицах, парниках, на подоконниках, для пленочных укрытий, как для северных, так и для южных регионов, так что южные жители смогут найти время для посадки определенной культуры в марте – апреле, а для более северных широт можно будет подобрать время для той же культуры в апреле – мае.

ВНИМАНИЕ! ВРЕМЯ В КАЛЕНДАРЕ ДАНО МОСКОВСКОЕ. Для регионов необходима корректировка.

Фазы Луны

● – НОВОЛУНИЕ
☽ – ПЕРВАЯ ЧЕТВЕРТЬ
○ – ПОЛНОЛУНИЕ
☾ – ПОСЛЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ
ЛЗ – ЛУННОЕ ЗАТМЕНИЕ
СЗ – СОЛНЕЧНОЕ ЗАТМЕНИЕ

Знаки зодиака

Овен ♈, Телец ♉, Близнецы ♊, Рак ♋, Лев ♌, Дева ♍, Весы ♎, Скорпион ♏, Стрелец ♐, Козерог ♑, Водолей ♒ и Рыбы ♓.

Влияние луны на посевы

В древние времена, когда люди только начали возделывать землю, они стали обращать внимание не только на погодные условия и наступление тех или иных сезонов, но и подмечать закономерности в движении небесных тел, и их благоприятные и неблагоприятные влияния на посевы, посадки и сбор урожая.

Было также замечено, что наибольшее влияние на все живое, в том числе и на растения, оказывают перемещения Луны и ее фазы. Все на Земле, содержащее воду, в той или иной степени подчинено влиянию Луны. Достаточно посмотреть, какое влияние ночное светило оказывает на моря и океаны, вызывая приливы и отливы. Все живое более чем наполовину состоит из воды, поэтому Луна оказывает влияние как на людей, так и на растения.

Лунный свет влияет и на эфирные тела растений, животных и человека. А энергия эфирного тела – это невидимая субстанция, дающая жизненный потенциал, способность расти и развиваться. Эта энергия весьма чувствительна к различным фазам Луны.

Эмпирическим путем было замечено, что в дни Новолуния эфирная энергия сворачивается, становится компактной, и «прячется» в наиболее плотных и труднодоступных частях живого организма. Во время Новолуния энергия скапливается в корнях и у основания стволов, рост и циркуляция соков в молодых побегах в это время замедлены. Поэтому во время Новолуния благоприятна обрезка растений и неблагоприятна пересадка. Также неблагоприятен посев семян, так как эфирная энергия семени слишком мала и не настроена на рост.

В дни Полнолуния, наоборот, все оживает – энергия устремляется из корней вверх и наружу, наполняя побеги и плоды. Это благоприятное время для посевов и пересадок (так как энергия в листве и в верхней части растения, а не в корнях).

Плоды, собранные в Полнолуние и растущие над поверхностью земли, будут иметь самый большой набор полезных качеств.

Корнеплоды лучше всего собирать в дни Новолуния, так как именно в эти дни вся сила растений собирается в корнях. Семена также желательно собирать в дни Новолуния, так как максимальный уровень «упакованной» в них энергии наблюдается именно в эти дни. Такие семена сохранят силу до весны, а попав в землю, дадут дружные и здоровые всходы.

Также было замечено, что Луна, проходя по различным знакам Зодиака, посылает на Землю различные энергии,

фокусируя их, как линза на земной поверхности. Наблюдения показали, что какие-то знаки оказались плодородными, а какие-то – нет. Например, дни, когда Луна находится в знаке Тельца, Рака, Скорпиона, считаются очень плодородными, и все посаженное в эти дни не зачахнет, а даст богатый урожай. Средние по урожайности знаки —

Козерог, Дева, Рыбы, Близнецы, Весы, Стрелец. И бесплодными считаются знаки Водолея, Льва и Овна.

В дни Новолуния не следует ни сажать, ни сеять. Также не надо работать острыми инструментами: киркой, мотыгой, ножом, топором, лопатой. Эти дни годятся только для прополки и уничтожения сорняков.

Картофель нужно сажать между Полнолунием и Новолунием. Картофель для еды сажайте через несколько дней после Новолуния, а предназначенный на семена – за несколько дней до наступления Полнолуния.

Для клубники и земляники лучший срок посадки июль, август во время растущей Луны.

Деревья следует рубить только во время растущей Луны.

Овощи, которые растут длительное время, лучше убирать в те дни, когда Луна находится в последней четверти, – тогда они удержатся долго в хорошем состоянии, долго сохранятся.

Урожай зерновых следует убирать перед Полнолунием.

Кустистую фасоль убирают, когда она начинает ложиться, но Луна при этом должна находиться в знаке Льва.

Деревья сажают к Полнолунию, а обрезают – к Новолунию. Если по какой-то причине вы пересаживаете старые деревья, их нужно выкопать, перенести на новое место и снова посадить только к Полнолунию. Все засохшие ветви фруктовых и плодовых деревьев удаляйте только к Полнолунию.

Виноградные ветви обрезают перед самым Новолунием, иначе они будут долго и много «истекать кровью».

Большие комнатные растения, растущие в чанах и кадках, пересаживают в горшки только перед самым Полнолунием.

Томаты, огурцы, капусту и другие растения с надземными плодами сеять и сажать нужно при растущей Луне.

Все корнеплоды (редис, свеклу, репу, картофель и другие) – при убывающей Луне. Это правило справедливо и при посеве семян в парниках.

Помните!

Между Новолунием и Полнолунием сажают те растения, у которых больше развивается, растет надземная часть – деревья и кустарники, цветы и овощи.

Между Полнолунием и Новолунием сажают корнеплоды: картофель, репу, морковь, свеклу, брюкву, редис, черную редьку, а также спаржу, озимые. Сокодвижение в это время направлено вниз к корням.

Январь

ЯНВАРЬ

День января	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	4	10:39:34		(Водолей)
2	5	10:57:59		♓ 12:58 (Рыбы)
3	6	11:13:39		
4	7	11:28:02		♈ 19:21 (Овен)
5	8	11:42:26	☽ 22:48	
6	9	11:58:11		♉ 23:19 (Телец)
7	10	12:17:02		
8	11	12:41:26		
9	12	13:15:01		♊ 01:07 (Близнецы)
10	13	14:02:13		
11	14	15:05:45		♋ 01:50 (Рак)
12	15	16:23:08	○ 14:35	
13	16	17:47:26		♌ 03:09 (Лев)
14	17	19:12:16		
15	18	20:34:21		♍ 06:53(Дева)
16	19	21:52:56		
17	20	23:08:35		♎ 14:17 (Весы)
18	20	-		
19	21	00:22:16		
20	22	01:34:52	☾ 01:15	♏ 01:10 (Скорпион)
21	23	02:46:47		
22	24	03:57:36		♐ 13:46 (Стрелец)
23	25	05:05:39		
24	26	06:08:08		
25	27	07:01:56		♑ 01:44 (Козерог)
26	28	07:45:17		
27	29	08:18:45		♒ 11:38 (Водолей)
28	1	03:08:20	● 03:08	
28	2	08:44:23		
29	3	09:04:35		♓ 19:11 (Рыбы)
30	4	09:21:22		
31	5	09:36:18		

Основные работы в январе проводятся в зимней теплице, в хранилище.

Мини-огород можно устроить на подоконнике – от петрушки, укропа, прочей зелени до огурцов, томатов и перцев.

В хорошо оборудованных теплицах можно начать выращивать томаты, огурцы для получения ранних овощей. Здесь также будет уместна выгонка зеленных культур: петрушки, лука на перо, щавеля, сельдерея и др. В темных помещениях можно производить выгонку салатного цикория.

Проводим подготовку почвы для рассады, приобретаем семена, подготавливаем тару для посева семян и выращивания рассады.

В саду при сильных морозах необходимо подокучить фруктовые деревья и кусты, подсыпать снег на земляничные грядки.

Растущая луна

1, 2 (до 12:58) января Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать.

2 (с 12:58), 3, 4 (до 19:21) января Луна в Рыбах. Посев зелени. Полив растений. Грибы.

4 (с 19:21), 5, 6 (до 23:19) января Луна в Овне. Лук, чеснок, жгучий перец. Томаты и фасоль.

6 (с 23:19), 7, 8, 9 (до 01:07) января Луна в Тельце. Лучшие дни для посадки! Идеальное время для посадки и пересадки комнатных растений, а также для «грядок» на подоконниках или в теплицах. Сеем семена перца, баклажана, томатов, огурцов, капусты на рассаду. Укроп, петрушка, лук, шпинат. Грибы.

9 (с 01:07), 10,11 (до 01:50) января Луна в Близнецах. Фасоль, горох, вика, чечевица.

11 (с 01:50), 12, 13 (до 03:09) января Луна в Раке. 12 января (14:35) – Полнолуние. В весенней обогреваемой теплице: посев семян скороспелых сортов томатов для выращивания в открытом грунте. Посев семян огурцов для домашнего огорода, семян бархатцев, годеции, петунии, душистого горошка, настурции, хризантемы и циннии на рассаду для открытого грунта.

В парнике на биотопливе: посев семян белокочанной, цветной, брюссельской капусты, укропа, шпината. Грибы.

Убывающая луна

13 (с 03:09), 14,15 (до 06:53) января Луна во Льве. Посев

семян подсолнечника.

15 (с 06:53), 16, 17 (до 14:17) января Луна в Деве.

Благоприятное время для посадки и пересадки комнатных растений. Хорошие дни для посадки и посева на рассаду овощных культур и особенно цветов.

17 (с 14:17), 18,19, 20 (до 01:10) января Луна в Весах. Посев семян гвоздики Шабо. Любые цветы.

20 (с 01:10), 21, 22 (до 13:46) января Луна в Скорпионе. Нельзя использовать в эти дни химические удобрения. Можно сеять семена лука-порея на рассаду. Посев любой зелени, редьки, редиса, моркови, топинамбура. Посадка и пересадка луковичных и клубневых цветов. Грибы.

22 (с 13:46), 23, 24, 25 (до 01:44) января Луна в Стрельце. Посадка чеснока, лука.

25 (с 01:44), 26, 27 (до 11:38) января Луна в Козероге. Лук, любая зелень. Корнеплоды и картофель.

27 (с 11:38), 28, 29 (до 19:11) января Луна в Водолее. 28 января (03:08) – Новолуние. Бесплодные дни!

Ничего не сеять и не сажать.

Растущая луна

29 (с 19:11), 30, 31 января Луна в Рыбах. Посев зелени. Полив растений. Грибы.

Февраль

ФЕВРАЛЬ

День февраля	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	6	09:50:43		♈ 00:48 (Овен)
2	7	10:05:55		
3	8	10:23:23		♉ 04:51 (Телец)
4	9	10:45:10	☽ 07:20	
5	10	11:14:12		♊ 07:45 (Близнецы)
6	11	11:54:21		
7	12	12:49:11		♋ 10:04 (Рак)
8	13	13:58:55		
9	14	15:18:57		♌ 12:42 (Лев)
10	15	16:42:57		
11	16	18:06:22	ЛЗ ○ 3:34	♍ 16:53 (Дева)
12	17	19:27:14		
13	18	20:45:17		♎ 23:44 (Весы)
14	19	22:01:06		
15	20	23:15:24		
16	20	-		♏ 09:42 (Скорпион)
17	21	00:28:38		
18	22	01:40:38	☾ 22:34	♐ 21:53 (Стрелец)
19	23	02:50:14		
20	24	03:55:11		
21	25	04:52:32		♑ 10:09 (Козерог)
22	26	05:40:03		
23	27	06:17:24		♒ 20:18 (Водолей)
24	28	06:46:09		
25	29	07:08:36		
26	30	07:26:55		♓ 03:25 (Рыбы)
26	1	18:00:15	СЗ ● 18:00	
27	2	07:42:49		
28	3	07:57:45		♈ 07:53 (Овен)

Пора приниматься за выращивание рассады: просушить и

прогреть семена, предназначенные для посева, заняться закаливанием семян – выносить их на несколько минут на холод (лучше в полотняном мешочке), затем в тепло. Перед посевом необходимо проводить сортирование и обеззараживание семян.

В зимних теплицах продолжаем уход за томатами, огурцами и зеленью.

Растущая луна

1 (до 00:48) февраля Луна в Рыбах. Посев зелени. Полив растений. Грибы.

1 (с 00:48), 2, 3 (до 04:51) февраля Луна в Овне. Лук, чеснок, жгучий перец. Томаты и фасоль.

3 (с 04:51), 4, 5 (до 07:45) февраля Луна в Тельце.

Лучшие дни для посадки! Идеальное время для посадки и пересадки комнатных растений, а также для «грядок» на подоконниках или в теплицах. Сеем семена перца, баклажана, томатов, огурцов, капусты на рассаду. Укроп, петрушка, лук, шпинат. Грибы.

5 (с 07:45), 6, 7 (до 10:04) февраля Луна в Близнецах. Фасоль, горох, вика, чечевица.

7 (с 10:04), 8, 9 (до 12:42) февраля Луна в Раке.

В весенней обогреваемой теплице: посев семян скороспелых сортов томатов для выращивания в открытом грунте. Посев семян огурцов для домашнего огорода, семян бархатцев, годеции, петунии, душистого горошка, настурции, хризантемы и циннии на рассаду для открытого грунта.

В парнике на биотопливе: посев семян белокочанной, цветной, брюссельской капусты, укропа, шпината. Грибы.

9 (с 12:42), 10,11 (до 16:53) февраля Луна во Льве. 11 февраля (03:34) – Полнолуние, лунное затмение. Посев семян подсолнечника.

Убывающая луна

11 (с 16:53), 12,13 (до 23:44) февраля Луна в Деве.

Благоприятное время для посадки и пересадки комнатных растений. Хорошие дни для посадки и посева на рассаду овощных культур и особенно цветов.

13 (с 23:44), 14, 15, 16 (до 09:42) февраля Луна в Весах. Посев семян гвоздики Шабо. Любые цветы.

16 (с 09:42), 17,18 (до 21:53) февраля Луна в Скорпионе.

Нельзя использовать в эти дни химические удобрения. Посев семян лука-порея на рассаду. Посев любой зелени, редьки, редиса, моркови, топинамбура. Посадка и пересадка луковичных и клубневых цветов. Грибы.

18 (с 21:53), 19, 20, 21 (до 10:09) февраля Луна в Стрельце. Посадка чеснока, лука.

21 (с 10:09), 22, 23 (до 20:18) февраля Луна в Козероге. Лук, любая зелень. Корнеплоды и картофель.

23 (с 20:18), 24, 25, 26 (до 03:25) февраля Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать.

26 (с 03:25), 27, 28 (до 07:53) февраля Луна в Рыбах. 26 февраля (18:00) – Новолуние, солнечное затмение. Ничего не сеять и не сажать.

Растущая луна

28 (с 07:53) февраля Луна в Овне. Лук, чеснок, жгучий перец. Томаты и фасоль.

Март

МАРТ

День марта	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	4	08:13:00		
2	5	08:30:00		♉ 10:44 (Телец)
3	6	08:50:34		
4	7	09:17:15		♊ 13:07 (Близнецы)
5	8	09:53:30	☽ 14:34	
6	9	10:42:49		♋ 15:55 (Рак)
7	10	11:46:31		
8	11	13:01:36		♌ 19:47 (Лев)
9	12	14:22:29		
10	13	15:44:29		
11	14	17:05:04		♍ 01:08 (Дева)
12	15	18:23:32	○ 17:55	
13	16	19:40:07		♎ 08:29 (Весы)
14	17	20:55:20		
15	18	22:09:37		♏ 18:12 (Скорпион)
16	19	23:22:49		
17	19	-		
18	20	00:34:02		♐ 06:01 (Стрелец)
19	21	01:41:18		
20	22	02:41:51	☾ 18:59	♑ 18:32 (Козерог)
21	23	03:33:07		
22	24	04:14:10		
23	25	04:45:58		♒ 05:29 (Водолей)
24	26	05:10:40		
25	27	05:30:31		♓ 13:08 (Рыбы)
26	28	05:47:22		
27	29	06:02:46		♈ 17:12 (Овен)
28	1	05:59:26	● 05:59	
28	2	06:18:02		
29	3	06:34:35		♉ 18:49 (Телец)
30	4	06:54:08		
31	5	07:19:02		♊ 19:41 (Близнецы)

В марте производится посев семян в парниках, в конце марта – начале апреля высаживают рассаду. В последней декаде марта

можно закладывать на яровизацию ранний картофель. Растения, плоды которых находятся под землей.

Томаты, огурцы, капусту и другие растения с надземными плодами сеять и сажать нужно при растущей Луне.

Все корнеплоды (редис, свеклу, репу, картофель и другие) – при убывающей Луне. Это правило справедливо и при посеве семян в парниках.

Картофельная рассада. Если вы хотите уже в мае иметь свежий картофель, об этом следует позаботиться в марте. На рассаду подбирают крупные, не поврежденные клубни. Недели две их выдерживают на свету, чтобы глазки тронулись в рост. Почву под рассаду готовят осенью. Примерный состав: 1 часть суглинка, 2 – песка, 2 – торфа. Можно добавить золы, которая оказывает двойное действие – нейтрализует почвенные кислоты и обогащает землю калием. Небольшой избыток калия в почве ведет к раннему созреванию картофеля. Сажают его в конце марта в небольшие полиэтиленовые пакеты, можно в пакеты из-под молока. Поливать рассаду необходимо умеренно. В конце апреля – начале мая рассаду высаживают в грунт под пленку. С наступлением устойчивого тепла пленку убирают. Дальнейший уход как за обычным картофелем. Своевременная прополка, окучивание – и в начале лета у вас на столе будет молодой картофель.

Растущая луна

1, 2 (до 10:44) марта Луна в Овне. Лук, чеснок, жгучий перец. Томаты и фасоль.

2 (с 10:44), 3, 4 (до 13:07) марта Луна в Тельце.

Лучшие дни для посадки! Идеальное время для посадки и пересадки комнатных растений, а также для «грядок» на подоконниках или в теплицах. Сеем семена перцев, баклажанов, томатов, огурцов, капусты на рассаду. Укроп, петрушка, лук, шпинат, спаржа. Грибы.

4 (с 13:07), 5, 6 (до 15:55) марта Луна в Близнецах.

Фасоль, горох, вика, чечевица.

6 (с 15:55), 7, 8 (до 19:47) марта Луна в Раке.

В весенней обогреваемой теплице: посев семян скороспелых сортов томатов для выращивания в открытом грунте. Посев семян огурцов для домашнего огорода, семян бархатцев, годеции, петунии, душистого горошка, настурции, хризантемы и циннии на рассаду для открытого грунта.

В парнике на биотопливе: посев семян белокочанной,

цветной, брюссельской капусты, укропа, шпината. Грибы.

8 (с 19:47), 9,10,11 (до 01:08) марта Луна во Льве.

Посев семян подсолнечника.

11(с 01:08), 12, 13 (до 08:29) марта Луна в Деве. 12 марта (17:55) – Полнолуние. Благоприятное время для посадки и пересадки комнатных растений, для посадки и посева на рассаду овощных культур и особенно цветов.

Убывающая луна

13 (с 08:29), 14, 15 (до 18:12) марта Луна в Весах.

Посев капусты, бахчевых культур, латука, укропа и петрушки, сои, подсолнечника, посев семян цветов; баклажанов, кабачков, патиссонов, фасоли, гороха, бобов. Слива, абрикос.

15 (с 18:12), 16, 17, 18 (до 06:01) марта Луна в Скорпионе. Нельзя использовать в эти дни химические удобрения. Посев семян лука-порея на рассаду. Посев любой зелени, редьки, редиса, моркови, топинамбура. Посадка и пересадка луковичных и клубневых цветов. Грибы.

18 (с 06:01), 19, 20 (до 18:32) марта Луна в Стрельце. Лук на репку, редис, чеснок, цикорий, кардамон; абрикос, вишня, слива, яблоня. Культивация и вспашка почвы, окучивание растений.

20 (с 18:32), 21, 22, 23 (до 05:29) марта Луна в Козероге. Обрезка молодых побегов и ненужных ветвей. Картофель, репа, брюква, свекла, лук-репка – на хранение, топинамбур, луковичные цветы; абрикос, вишня, слива, айва, груша, яблоня.

23 (с 05:29), 24, 25 (до 13:08) марта Луна в Водолее. Бесплодные дни! Лучше ничего не сеять и не сажать.

25 (с 13:08), 26, 27 (до 17:12) марта Луна в Рыбах. Полив и подкормка растений.

27 (с 17:12), 28, 29 (до 18:49) марта Луна в Овне. 28 марта (05:59) – Новолуние. Бесплодные дни! Лучше ничего не сеять и не сажать.

Растущая луна

29 (с 18:49), 30, 31 (до 19:41) марта Луна в Тельце.

Лучшие дни для посадки! Все культуры, посаженные в эти дни, будут очень хорошо расти, особенно растения, которые не имеют корнеплодов. В весенней обогреваемой теплице или обогреваемом парнике: посадка рассады цветной капусты в фазе

5–6 настоящих листьев (в возрасте 40–45 дней). В парнике на биотопливе: посев семян ранних и позднеспелых сортов белокочанной, а также цветной, брюссельской и пекинской капусты, посев семян укропа, шпината, петрушки, выгонка лука-батуна и лука репчатого на перо. Латук, щавель, соя, артишок, горох, фасоль, бобы, огурцы и помидоры (мясистые сорта), тыква, спаржа; абрикос, слива, вишня, айва, черешня, груша, облепиха, рябина, шиповник, яблоня. Можно провести работы по удобрению почвы. Грибы.

31 (с 19:41) марта Луна в Близнецах. Лук-порей, латук, фенхель, клубника, укроп и петрушка. Посев семян фасоли, чечевицы.

Апрель

АПРЕЛЬ

День апреля	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	6	07:52:34		
2	7	08:38:25		♋ 21:28 (Рак)
3	8	09:38:36	☽ 21:41	
4	9	10:50:56		
5	10	12:10:02		♌ 01:14 (Лев)
6	11	13:30:50		
7	12	14:50:31		♍ 07:21 (Дева)
8	13	16:08:14		
9	14	17:24:13		♎ 15:35 (Весы)
10	15	18:39:04		
11	16	19:53:16	○ 09:09	
12	17	21:06:52		♏ 01:43 (Скорпион)
13	18	22:19:10		
14	19	23:28:24		♐ 13:28 (Стрелец)
15	19	–		
16	20	00:31:51		
17	21	01:26:40		♑ 02:06 (Козерог)
18	22	02:11:13		
19	23	02:45:57	☾ 12:58	♒ 13:53 (Водолей)
20	24	03:12:45		
21	25	03:33:56		♓ 22:44 (Рыбы)
22	26	03:51:31		
23	27	04:07:06		
24	28	04:22:04		♈ 03:34 (Овен)
25	29	04:37:46		
26	30	04:55:47		♉ 04:57 (Телец)
26	1	15:18:11	● 15:18	
27	2	05:18:16		
28	3	05:48:20		♊ 04:40 (Близнецы)
29	4	06:30:00		
30	5	07:26:36		♋ 04:49 (Рак)

Время массового посева рассадных культур для парников и открытого грунта. В парниках убирают урожай зеленных культур и сразу же приступают к выращиванию рассады для открытого грунта. В конце апреля можно сеять морковь, зеленные культуры, редис, горох, бобы, пикировать сеянцы, высаживать рассаду ранней капусты.

На участках, где прогрелась почва, можно начинать посадку пророщенных клубней картофеля. В апреле желательно посадить в предварительно подготовленную почву деревья и кустарники до начала вегетации. Из ягодных кустарников сажают малину, калину, облепиху, крыжовник.

До распускания почек проводят профилактические мероприятия против вредителей и болезней, прививку плодовых и дикорастущих культур.

Растущая луна

1, 2 (до 21:28) апреля Луна в Близнецах. Лук-порей, латук, фенхель, клубника, укроп и петрушка. Посев семян фасоли, чечевицы.

2 (с 21:28), 3, 4, 5 (до 01:14) апреля Луна в Раке. Идеальные дни практически для всех овощных культур. Посев семян однолетних цветов. Деление корневищ пионов, ирисов, флоксов, хризантем и подобных многолетников. Высадка черенков для укоренения, присыпка землей отводков кустарников. Посев, посадка, пересадка арбуза, дыни, тыквы, капусты, кукурузы, кресс-салата, лука-порея, латука, огурцов, сладкого перца, помидоров, укропа, петрушки, щавеля, горчицы, сои, баклажанов, кабачков, артишока, спаржи, патиссонов, гороха, фасоли, бобов, базилика, мелиссы, тмина, цикория, розмарина, майорана, мяты, кориандра.

Крыжовник, облепиха, калина, смородина, малина, шиповник. Посев семян и пересаживание цветов, прививка растений, удобрение и полив почвы. Грибы.

5 (с 01:14), 6, 7 (до 07:21) апреля Луна во Льве. Посев семян подсолнечника.

7 (с 07:21), 8, 9 (до 15:35) апреля Луна в Деве. Благоприятное время для посадки и пересадки комнатных растений, для посадки и посева на рассаду овощных культур и особенно цветов.

9 (с 15:35), 10, 11, 12 (до 01:43) апреля Луна в Весах. 11 апреля (09:09) – Полнолуние. Открытый грунт: посадка раннего картофеля, укропа, петрушки и зерновых. Прививка деревьев и

кустарников. Посев семян однолетних цветов.

Убывающая луна

12 (с 01:43), 13, 14 (до 13:28) апреля Луна в Скорпионе. Полив растений, подкормка. Пленочное укрытие: посев семян гороха и бобов, фасоли и сои. Открытый грунт: бахчевые культуры, тыква, баклажаны, кабачки, патиссоны, укроп и петрушка, сладкий и жгучий перец, чеснок, лук на перо, огурцы и помидоры, спаржа, розмарин, мелисса; черная смородина, малина, крыжовник; прививка растений, удобрение и полив почвы; посев семян лука-батуна, лука репчатого, кресс-салата, сортов редиса с круглым плодом, репы, хрена, зубков чеснока. Очень хорошее время для посадки грибов.

14 (с 13:28), 15, 16, 17 (до 02:06) апреля Луна в Стрельце. Открытый грунт: посев семян лука, сортов редиса с круглым плодом. Посадка корневищ хрена. Чеснок. Посадка деревьев и кустарников. Посадка усов клубники. Посадка раннего картофеля. Посадка лука-репки на хранение.

17 (с 02:06), 18, 19 (до 13:53) апреля Луна в Козероге. Весенняя теплица: посев семян фасоли, рассады перца (в возрасте 60–70 дней). Парник на биотопливе: посев семян тыквы, кабачков, патиссонов. Пленочное укрытие: посев семян ранних и среднеспелых сортов капусты, гороха и бобов. Посадка рассады ранних сортов белокочанной капусты (в возрасте 40–45 дней). Открытый грунт: посев семян лука-батуна, лука репчатого, моркови, редиса, чеснока, посадка рассады ранней белокочанной и брюссельской капусты. Хорошие дни для посадки картофеля, репы, брюквы, свеклы, предназначенных для хранения. Луковичные цветы.

19 (с 13:53), 20, 21 (до 22:44) апреля Луна в Водолее. Бесплодные дни. Ничего не сеять и не сажать!

Вырезка поросли и усов клубники.

21 (с 22:44), 22, 23, 24 (до 03:34) апреля Луна в Рыбах. Полив, обрезка деревьев. Посадка картофеля, но не для длительного хранения. Репа, клубника, брюква, морковь, редис, топинамбур. Присыпка и пасынкование овощных культур.

24 (с 03:34), 25, 26 (до 04:57) апреля Луна в Овне. В эти дни лучше ничего не сеять и не сажать.

Удачное время для обрезки и формирования деревьев и кустарников. Вырезка больных, сухих и поврежденных ветвей. Прореживание однолетних стеблей у ягодных кустарников. Боярышник, терновник.

26 (с 04:57), 27, 28 (до 04:40) апреля Луна в Тельце. 26 апреля (15:18) – Новолуние. Лучшие дни для посадки. Все культуры, посаженные в эти дни, будут очень хорошо расти, особенно растения, которые не имеют корнеплодов. Весенняя обогреваемая теплица, парник: посадка рассады цветной капусты в фазе 5–6 настоящих листьев (в возрасте 40–45 дней). Парник на биотопливе: посев семян ранних и позднеспелых сортов белокочанной, а также цветной, брюссельской и пекинской капусты, посев семян укропа, шпината, петрушки, выгонка лука-батуна и лука репчатого на перо. Латук, щавель, соя, артишок, горох, фасоль, бобы, огурцы и помидоры (мясистые сорта), тыква, спаржа; абрикос, слива, вишня, айва, черешня, груша, облепиха, рябина, шиповник, яблоня; удобрение почвы. Грибы.

Растущая луна

28 (с 04:40), 29, 30 (до 04:49) апреля Луна в Близнецах. Лук-порей, латук, фенхель, клубника, укроп и петрушка. Посев семян фасоли, чечевицы.

30 (с 04:49) апреля Луна в Раке. Идеальные дни практически для всех овощных культур. Посев семян однолетних цветов. Деление корневищ пионов, ирисов, флоксов, хризантем и подобных многолетников. Высадка черенков для укоренения, присыпка землей отводков кустарников. Посев, посадка, пересадка арбузов, дыни, тыквы, капусты, кукурузы, кресс-салата, лука-порея, латука, огурцов, сладкого перца, помидоров, укропа, петрушки, щавеля, горчицы, сои, баклажанов, кабачков, артишока, патиссонов, гороха, фасоли, бобов, базилика, мелиссы, тмина, цикория, розмарина, майорана, мяты, кориандра. Крыжовник, облепиха, калина, смородина, малина, шиповник; посев семян и пересаживание цветов, прививка растений, удобрение и полив почвы. Грибы.

Май

МАЙ

День мая	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	6	08:37:21		
2	7	09:56:48		♌ 07:13 (Лев)
3	8	11:18:43	☽ 5:48	
4	9	12:39:20		♍ 12:48 (Дева)
5	10	13:57:26		
6	11	15:13:15		♎ 21:21 (Весы)
7	12	16:27:34		
8	13	17:41:09		
9	14	18:54:22		♏ 08:02 (Скорпион)
10	15	20:06:54		
11	16	21:17:20	○ 00:44	♐ 20:01 (Стрелец)
12	17	22:23:08		
13	18	23:21:14		
14	18	–		♑ 08:39 (Козерог)
15	19	00:09:19		
16	20	00:47:04		♒ 20:51 (Водолей)
17	21	01:16:04		
18	22	01:38:37		
19	23	01:56:52	☾ 03:34	♓ 06:53 (Рыбы)
20	24	02:12:34		
21	25	02:27:07		♈ 13:12 (Овен)
22	26	02:41:48		
23	27	02:58:02		♉ 15:34 (Телец)
24	28	03:17:37		
25	29	03:43:17		
25	1	22:46:22	● 22:46	♊ 15:16 (Близнецы)
26	2	04:18:55		
27	3	05:09:04		♋ 14:26 (Рак)
28	4	06:15:45		
29	5	07:35:05		♌ 15:13 (Лев)
30	6	08:59:36		
31	7	10:23:31		♍ 19:17 (Дева)

В мае разгар работ в открытом грунте. Как можно раньше посадите лук-севок, семена гороха, щавеля, кресс-салата, репы,

редьки, брюквы, моркови, петрушки, укропа, редиса. Посев теплолюбивых культур (огурцы, фасоль, свекла, кабачки) ведут в конце месяца.

Май – время высадки рассады на постоянное место, но под временное пленочное укрытие.

Посадку раннего картофеля надо закончить к 1–5 мая.

В плодовом и декоративном саду заканчивайте посадку молодых растений, обрезку и прививку (желательно до распускания почек).

Растущая луна

1, 2 (до 07:13) мая Луна в Раке. Идеальные дни практически для всех овощных культур. Посев семян однолетних цветов. Деление корневищ пионов, ирисов, флоксов, хризантем и подобных многолетников. Высадка черенков для укоренения, присыпка землей отводков кустарников. Посев, посадка и пересадка арбузов, дыни, тыквы, капусты, кукурузы, кресс-салата, латука, лука-порея, огурцов, сладкого перца, помидоров, укропа, петрушки, щавеля, горчицы, сои, баклажанов, кабачков, артишока, патиссонов, гороха, фасоли, бобов, базилика, мелиссы, тмина, цикория, розмарина, майорана, мяты, кориандра. Крыжовник, облепиха, калина, смородина, малина, шиповник. Посев семян и пересаживание цветов, прививка растений, удобрение и полив почвы. Грибы.

2 (с 07:13), 3, 4 (до 12:48) мая Луна во Льве. Не рекомендуется сеять, сажать и пересаживать. Благоприятен сбор цветов и листьев мать-и-мачехи, а также садовые работы.

4 (с 12:48), 5, 6 (до 21:21) мая Луна в Деве. Посев семян цветов-однолетников. Посадка рассады гвоздики Шабо (в возрасте 110 дней), душистого горошка (в возрасте 30 дней). Деление корневищ пионов, ирисов, флоксов, хризантем и подобных многолетников.

6 (с 21:21), 7, 8, 9 (до 08:02) мая Луна в Весах. Открытый грунт: посадка рассады ранних и позднеспелых сортов белокочанной капусты (35–40 дней), цветной капусты. Посев семян двулетников – гвоздики турецкой, мальвы. Посадка рассады хризантемы (через 40–45 дней после посева), львиного зева, флокса (55–65 дней). Посадка и пересадка плодовых и декоративных деревьев и кустарников. Парник на биотопливе: посадка рассады томатов и огурцов, посев семян фасоли.

9 (с 08:02), 10,11 (до 20:01) мая Луна в Скорпионе. 11 мая (00:44) – Полнолуние. Парник на биотопливе: посев семян

огурцов и фасоли, посадка рассады томатов, огурцов. Пленочное укрытие: посадка рассады тыквы, кабачков, патиссонов. Открытый грунт: посадка картофеля, рассады овощей, посадка и пересадка ягодных кустарников, посадка рассады капусты, томатов, огурцов, перца, баклажанов, патиссонов, кабачков, спаржи, тыквы, любой зелени, лука, корневищ хрена. Посадка деревьев и кустарников, а также черенков для укоренения, присыпка отводков землей. Грибы.

Убывающая луна

11 (с 20:01), 12, 13, 14 (до 08:39) мая Луна в Стрельце. Пленочное укрытие: посадка рассады перцев. Открытый грунт: посев многолетних луков, уход за растениями.

14 (с 08:39), 15,16 (до 20:51) мая Луна в Козероге. Открытый грунт: посадка картофеля для длительного хранения. Посев семян редьки, репы (для хранения), салатного цикория. Пленочное укрытие: посадка рассады перцев в фазе 7–9 настоящих листьев и баклажанов, посадка рассады томатов, огурцов, сеянцев свеклы.

16 (с 20:51), 17,18, 19 (до 06:53) мая Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать. Благоприятна борьба с вредителями, прополка и пасынкование томатов.

19 (с 06:53), 20,21 (до 13:12) мая Луна в Рыбах. Открытый грунт: посев семян салатного цикория, лука, шпината, редьки, репы (не для длительного хранения). Укоренение усов клубники и земляники.

21 (с 13:12), 22, 23 (до 15:34) мая Луна в Овне. Не рекомендуется пересаживать любые растения. Благоприятна борьба с вредителями, вырезка ненужной поросли в саду

23 (с 15:34), 24, 25 (до 15:16) мая Луна в Тельце.

День до Новолуния и день Новолуния – бесплодное время, ничего не сеять и не сажать! Для южных районов последний срок посадки картофеля, который даст обильный урожай и будет долго храниться. Посев семян лука, редьки, репы. Грибы.

25 (с 15:16), 26, 27 (до 14:26) мая Луна в Близнецах. 25 мая (22:46) – Новолуние. Лук-порей, латук, фенхель, клубника, укроп и петрушка. Посев семян фасоли, чечевицы.

Растущая луна

27 (с 14:26), 28, 29 (до 15:13) мая Луна в Раке. Весенняя

теплица, парник: посев семян огурцов для выращивания в открытом грунте, посадка рассады томатов (у рассады должны быть бутоны на второй кисти), перцев (в фазе 7–9 настоящих листьев), баклажанов (в возрасте 40–50 дней).

Открытый грунт: посев семян белокочанной капусты, лука, укропа, шпината, петрушки, гороха, бобов, зерновых и щавеля. Посадка рассады позднеспелых сортов капусты, картофеля, не предназначенного для хранения, спаржи. Посев семян однолетних цветов, деление корневищ пионов, ирисов, флоксов и других корневищных многолетников. Высадка черенков для укоренения. Грибы.

29 (с 15:13), 30, 31 (до 19:17) мая Луна во Льве. Ничего не сеять и не сажать. Можно провести профилактические работы в огороде и в саду.

31 (с 19:17) мая Луна в Деве. Посев двулетников – фиалки, маргаритки, незабудки, а также любых цветов. Заготовка лекарственных трав, выкопка луковиц тюльпанов, нарциссов, гиацинтов, если листья у них начали желтеть.

Июнь

ИЮНЬ

День июня	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	8	11:44:23	☽ 15:43	
2	9	13:01:59		
3	10	14:17:09		♎ 03:05 (Весы)
4	11	15:30:54		
5	12	16:43:57		♏ 13:47 (Скорпион)
6	13	17:56:26		
7	14	19:07:27		
8	15	20:14:58		♐ 02:00 (Стрелец)
9	16	21:15:56	○ 16:11	
10	17	22:07:31		♑ 14:37 (Козерог)
11	18	22:48:35		
12	19	23:20:10		
13	20	23:44:26		♒ 02:46 (Водолей)
14	20	-		
15	21	00:03:40		♓ 13:19 (Рыбы)
16	22	00:19:44		
17	23	00:34:07	☾ 14:34	♈ 20:56 (Овен)
18	24	00:48:04		
19	25	01:02:51		
20	26	01:19:58		♉ 00:54 (Телец)
21	27	01:41:35		
22	28	02:10:57		♊ 01:45 (Близнецы)
23	29	02:52:37		
24	30	03:50:52		
24	1	05:32:43	● 05:32	♋ 01:08 (Рак)
25	2	05:05:38		
26	3	06:30:37		♌ 01:08 (Лев)
27	4	07:58:02		
28	5	09:23:09		♍ 03:42 (Дева)
29	6	10:44:30		
30	7	12:02:27		♎ 10:03 (Весы)

В первой декаде июня еще возможны утренние заморозки, поэтому нужно использовать пленочные укрытия, бумажные

колпаки и т. д. Растения лучше перенесут холодную погоду, если вы их хорошо польете вечером.

Освободившиеся от рассады парники и теплицы засаживают перцем, огурцами и др. культурами.

Растущая луна

1, 2, 3 (до 03:05) июня Луна в Деве. Посев двулетников – фиалки, маргаритки, незабудки, а также любых цветов. Заготовка лекарственных трав, выкопка луковиц тюльпанов, нарциссов, гиацинтов, если листья у них начали желтеть.

3 (с 03:05), 4, 5 (до 13:47) июня Луна в Весах. Открытый грунт: посев семян цветной капусты, кольраби, посадка рассады цветной капусты.

5 (с 13:47), 6, 7, 8 (до 02:00) июня Луна в Скорпионе. Теплица, балкон: посадка рассады томатов. Открытый грунт: посев зеленных культур, гороха, фасоли, огурцов, спаржи, посадка рассады цветной капусты. Грибы. Полив.

8 (с 02:00), 9, 10 (до 14:37) июня Луна в Стрельце. 9 июня (16:11) – Полнолуние. В пленочном укрытии: посадка рассады перцев. Открытый грунт: посев многолетних луков, уход за растениями.

Убывающая луна

10 (с 14:37), 11, 12, 13 (до 02:46) июня Луна в Козероге. Открытый грунт: посадка картофеля для длительного хранения. Посев семян салатного цикория, редьки и репы (для длительного хранения). Пленочное укрытие: посадка рассады перцев в фазе 7–9 настоящих листьев и баклажанов, посадка рассады томатов, огурцов, сеянцев свеклы.

13 (с 02:46), 14,15 (до 13:19) июня Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать. Рекомендуется борьба с вредителями, прополка и пасынкование томатов.

15 (с 13:19), 16, 17 (до 20:56) июня Луна в Рыбах. Открытый грунт: посев семян салатного цикория, лука, шпината, редьки и репы (не для длительного хранения). Укоренение усов земляники.

17 (с 20:56), 18,19,20 (до 00:54) июня луна в Овне. Не рекомендуется пересаживать любые растения. Благоприятна борьба с вредителями, вырезка ненужной поросли в саду.

20 (с 00:54), 21, 22 (до 01:45) июня Луна в Тельце. Для

южных районов последний срок посадки картофеля, который даст обильный урожай и будет долго храниться. Посев семян лука, редьки, репы. Грибы.

22 (с 01:45), 23, 24 (до 01:08) июня Луна в Близнецах. Рекомендуется полив и подкормка растений.

24 (с 01:08), 25, 26 (до 01:08) июня Луна в Раке. 24 июня (05:32) – Новолуние. Весенняя теплица, парник: посев семян огурцов для выращивания в открытом грунте, посадка рассады томатов (у рассады должны быть бутоны на второй кисти), перцев (в фазе 7–9 настоящих листьев), баклажанов (в возрасте 40–50 дней).

Открытый грунт: посев семян белокочанной капусты, лука, укропа, шпината, петрушки, гороха, бобов, зерновых и щавеля. Посадка рассады позднеспелых сортов капусты, картофеля, не предназначенного для хранения, спаржи. Посев семян однолетних цветов, деление корневищ пионов, ирисов, флоксов и других корневищных многолетников. Высадка черенков для укоренения. Грибы.

Растущая луна

26 (с 01:08), 27, 28 (до 03:42) июня Луна во Льве. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать.

28 (с 03:42), 29, 30 (до 10:03) июня Луна в Деве. Пересадка декоративных растений, кустарников, цветов. Посадка и пересадка домашних растений.

30 (с 10:03) июня Луна в Весах. Заготовка клубней и семян для будущего урожая. Посадка деревьев.

Июль

ИЮЛЬ

День июля	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	8	13:17:59	☽ 03:52	
2	9	14:32:02		♏ 20:00 (Скорпион)
3	10	15:45:06		
4	11	16:56:49		
5	12	18:05:43		♐ 08:09 (Стрелец)
6	13	19:09:10		
7	14	20:04:10		♑ 20:46 (Козерог)
8	15	20:48:51		
9	16	21:23:31	○ 07:08	
10	17	21:50:03		♒ 08:36 (Водолей)
11	18	22:10:46		
12	19	22:27:41		♓ 18:52 (Рыбы)
13	20	22:42:23		
14	21	22:56:09		
15	22	23:10:10		♈ 02:53 (Овен)
16	23	23:25:45	☾ 22:27	
17	24	23:44:38		♉ 08:05 (Телец)
18	24	-		
19	25	00:09:21		♊ 10:32 (Близнецы)
20	26	00:43:41		
21	27	01:32:18		♋ 11:11 (Рак)
22	28	02:38:03		
23	29	03:58:17		♌ 11:35 (Лев)
23	1	12:47:26	● 12:47	
24	2	05:25:43		
25	3	06:53:43		♍ 13:33 (Дева)
26	4	08:18:53		
27	5	09:40:29		♎ 18:38 (Весы)
28	6	10:59:00		
29	7	12:15:18		
30	8	13:30:01	☽ 18:24	♏ 03:24 (Скорпион)
31	9	14:43:09		

Июль хорош для посева шнитт-лука и лука-батуна: до зимы лук окрепнет и ранней весной, как только сойдет снег, даст

хороший урожай. Если есть теплица, можно посеять культуры для дальнейшего доращивания.

Растущая луна

1, 2 (до 20:00) июля Луна в Весах. Заготовка клубней и семян для будущего урожая. Посадка деревьев.

2 (с 20:00), 3, 4, 5 (до 08:09) июля Луна в Скорпионе. Пересадка комнатных цветов. Сбор лекарственных трав. Повторные посевы редиса и укропа. Хорошее время для посадки грибов.

5 (с 08:09), 6, 7 (до 20:46) июля Луна в Стрельце. Посев многолетних луков, уход за растениями.

7 (с 20:46), 8, 9, 10 (до 08:36) июля Луна в Козероге. 9 июля (07:08) – Полнолуние. Посадка корнеплодов. Нежелательно производить обрезку деревьев и кустарников, прищипку и пасынкование овощных культур. Благоприятен сбор семян.

Убывающая луна

10 (с 08:36), 11,12 (до 18:52) июля Луна в Водолее. Бесплодные дни – ничего не сеять и не сажать! Благоприятна борьба с вредителями, обрезка усов у клубники, пасынкование томатов, прищипка верхушек перцев, баклажанов. Прореживание кустов малины.

12 (с 18:52), 13, 14, 15 (до 02:53) июля Луна в Рыбах. Укоренение усов клубники и земляники. Посадка рассады томатов, огурцов, цветной капусты и кольраби. Полив.

15 (с 02:53), 16, 17 (до 08:05) июля Луна в Овне. Не рекомендуется пересаживать любые растения. Благоприятна борьба с вредителями, вырезка ненужной поросли в саду.

17 (с 08:05), 18, 19 (до 10:32) июля Луна в Тельце. Открытый грунт: посев семян огурцов, цветной капусты, посадка любой рассады. Хорошие дни для сбора и консервирования овощей, ягод, фруктов. Повторные посевы укропа. Грибы.

19 (с 10:32), 20, 21 (до 11:11) июля Луна в Близнецах. Клубника, земляника, все вьющиеся растения. Хорошо заготавливать лекарственные травы.

21 (с 11:11), 22, 23 (до 11:35) июля Луна в Раке. Открытый грунт: посев семян огурцов, цветной капусты, посадка любой рассады. Хорошие дни для сбора и консервирования овощей,

ягод, фруктов. Повторные посевы укропа. Грибы.

23 (с 11:35), 24, 25 (до 13:33) июля Луна во Льве. 23 июля (12:47) – Новолуние. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать. Можно проводить обрезку деревьев.

Растущая луна

25 (с 13:33), 26, 27 (до 18:38) июля Луна в Деве. Благоприятна пересадка декоративных растений, кустарников, цветов, посадка и пересадка домашних растений.

27 (с 18:38), 29, 30 (до 03:24) июля Луна в Весах. Заготовка клубней и семян для будущего урожая. Посадка деревьев.

30 (с 03:24), 31 июля Луна в Скорпионе. Пересадка комнатных цветов. Сбор лекарственных трав. Повторные посевы редиса и укропа. Хорошее время для посадки грибов.

Август

АВГУСТ

День августа	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	10	15:53:41		♐ 15:02 (Стрелец)
2	11	16:59:33		
3	12	17:57:53		
4	13	18:46:23		♑ 03:38 (Козерог)
5	14	19:24:36		
6	15	19:53:58		♒ 15:17 (Водолей)
7	16	20:16:42	ЛЗ ○ 21:12	
8	17	20:34:57		
9	18	20:50:28		♓ 00:57 (Рыбы)
10	19	21:04:35		
11	20	21:18:30		♈ 08:23 (Овен)
12	21	21:33:27		
13	22	21:50:53		♉ 13:41 (Телец)
14	23	22:12:54		
15	24	22:42:33	☾ 04:16	♊ 17:08 (Близнецы)
16	25	23:23:56		
17	25	–		♋ 19:14 (Рак)
18	26	00:20:46		
19	27	01:33:12		♌ 20:56 (Лев)
20	28	02:56:16		
21	29	04:23:22		♍ 23:26 (Дева)
21	1	21:31:34	СЗ ● 21:31	
22	2	05:49:50		
23	3	07:13:42		
24	4	08:34:43		♎ 04:06 (Весы)
25	5	09:53:24		
26	6	11:10:16		♏ 11:54 (Скорпион)
27	7	12:25:23		
28	8	13:38:03		♐ 22:49 (Стрелец)
29	9	14:46:32	☽ 11:14	
30	10	15:48:16		
31	11	16:40:42		♑ 11:20 (Козерог)

Со второй половины августа до второй половины сентября – лучший срок для закладки плантаций земляники. Если плантация

заложена в августе, нужно посмотреть, не затянуты ли сердечки растений почвой. Если это произошло, то надо сделать оправку, чтобы сердечки были на уровне почвы.

Растущая луна

1 (до 15:02) августа Луна в Скорпионе. Благоприятны пересадка комнатных цветов, сбор лекарственных трав, повторные посевы редиса и укропа. Хорошее время для посадки грибов.

1 (с 15:02), 2,3,4 (до 03:38) августа Луна в Стрельце. Прополка, культивация почвы. Уборка овощей, фруктов, корнеплодов, сбор семян.

4 (с 03:38), 5, 6 (до 15:17) августа Луна в Козероге. Посадка деревьев и многолетних кустарников.

6 (с 15:17), 7, 8, 9 (до 00:57) августа Луна в Водолее. 7 августа (21:12) – Полнолуние, лунное затмение. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать! Благоприятны борьба с вредителями и прополка. Пасынкование томатов.

Убывающая луна

9 (с 00:57), 10,11 (до 08:23) августа Луна в Рыбах. Полив растений. Грибы.

11 (с 08:23), 12, 13 (до 13:41) августа Луна в Овне. Благоприятны профилактические мероприятия в саду или огороде, вырезка ненужной поросли.

13 (с 13:41), 14, 15 (до 17:08) августа Луна в Тельце. Благоприятно сажать и пересаживать деревья и любые растения. Смородина, крыжовник, малина. Лучшие дни для консервации фруктов и овощей. Сбор семян. Уборка картофеля. Грибы.

15 (с 17:08), 16, 17 (до 19:14) августа Луна в Близнецах. Клубника, земляника, все вьющиеся растения. Хорошо заготавливать лекарственные травы.

17 (с 19:14), 18, 19 (до 20:56) августа Луна в Раке. Полив, подкормка растений. Можно сажать облепиху, калину, рябину. Грибы.

19 (с 20:56), 20, 21 (до 23:26) августа Луна во Льве. 21 августа (21:31) – Новолуние, солнечное затмение. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать. Обрезка деревьев.

Растущая луна

21 (с 23:26), 22, 23, 24 (до 04:06) августа Луна в Деве. Уборка поздней белокочанной капусты, корнеплодов, овощей и фруктов для длительного хранения. Неплохие дни для консервирования овощей и фруктов.

24 (с 04:06), 25, 26 (до 11:54) августа Луна в Весах. Благоприятно сажать деревья и кустарники, любые цветы. Заготовка лекарственных трав.

26 (с 11:54), 27, 28 (до 22:49) августа Луна в Скорпионе. Рекомендуется сажать растения, имеющие колючки, шипы. Грибы. Неблагоприятно применение удобрений.

28 (с 22:49), 29, 30, 31 (до 11:20) августа Луна в Стрельце. Прополка, культивация почвы. Собранный в это время чеснок будет сухим всю зиму.

31 (с 11:20) августа Луна в Козероге. Рекомендуется сажать деревья и низкорослые кустарники.

Сентябрь

СЕНТЯБРЬ

День сентября	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	12	17:22:47		
2	13	17:55:22		♒ 23:07 (Водолей)
3	14	18:20:31		
4	15	18:40:27		
5	16	18:57:05		♓ 08:29 (Рыбы)
6	17	19:11:52	○ 10:04	
7	18	19:26:04		♈ 15:02 (Овен)
8	19	19:40:53		
9	20	19:57:40		♉ 19:24 (Телец)
10	21	20:18:16		
11	22	20:45:19		♊ 22:30 (Близнецы)
12	23	21:22:25		
13	24	22:13:15	☾ 09:26	
14	25	23:19:09		♋ 01:13 (Рак)
15	25	-		
16	26	00:36:54		♌ 04:10 (Лев)
17	27	02:00:41		
18	28	03:25:38		♍ 07:53 (Дева)
19	29	04:49:11		
20	30	06:10:40		♎ 13:07 (Весы)
20	1	08:30:47	● 08:30	
21	2	07:30:15		
22	3	08:48:20		♏ 20:41 (Скорпион)
23	4	10:05:02		
24	5	11:19:45		
25	6	12:30:56		♐ 07:02 (Стрелец)
26	7	13:36:07		
27	8	14:32:35		♑ 19:25 (Козерог)
28	9	15:18:42	☽ 05:55	
29	10	15:54:43		
30	11	16:22:27		♒ 07:41 (Водолей)

На участках с плодоносившей земляникой в сентябре

заканчивают работы по удалению сорняков и рыхлению. В сухую погоду растения в конце сентября – начале октября необходимо полить. Рекомендуется мульчировать почву торфом и перепревшим навозом, это предохранит от повреждений корневую систему в случае суровой зимы.

Конец сентября и первые две недели октября – лучший срок для посадки малины. На плодоносящих кустах надо удалить старые побеги как можно ниже, чтобы не остались пеньки, которые могут быть местом зимовки вредителей (малинной моли). Одновременно необходимо удалить на малине все тонкие, слабые, поломанные побеги текущего года. В октябре, пока они сохраняют гибкость, их наклоняют и связывают с соседними кустами на высоте 30–40 см.

Также это лучшее время для осенней посадки смородины, крыжовника в связи с тем, что весной эти культуры очень рано начинают вегетацию. Перед посадкой удаляют поврежденные корни. Чтобы избежать подсушивания, корни обмакивают в глиняную болтушку. Саженцы размещают в наклонном положении, расправляют корни, засыпают землей и уплотняют, заглубляя на 6–8 см выше корневища.

Крыжовник сажают на 5–6 см ниже корневой шейки и без наклона. После посадки саженцы необходимо полить. В сухую погоду полив повторяют каждые 3–4 дня.

Сразу же после посадки обрезают каждый побег, оставляя 2–4 хорошо развитые почки. Под плодоносившими кустами крыжовника и смородины в конце сентября – начале октября почву перекапывают с заделкой удобрений и растительных остатков, но комья, для лучшей задержки влаги, не разбивают.

Осенью приступают к обрезке черной смородины и крыжовника. Вырезают, прежде всего, усыхающие и поломанные ветви и концы побегов, поврежденные мучнистой росой.

В первой половине сентября собирают морковь, свеклу, корневую петрушку, сельдерей и картофель.

В конце сентября и в октябре вносят полную дозу фосфорно-калийных удобрений и треть азотных.

Растущая луна

1, 2 (до 23:07) сентября Луна в Козероге. Хорошо сажать деревья и низкорослые кустарники.

2 (с 23:07), 3, 4, 5 (до 08:29) сентября Луна в Водолее. Бесплодные дни – ничего не делать! Рекомендуется прополка и борьба с вредителями.

5 (с 08:29), 6, 7 (до 15:02) сентября Луна в Рыбах. 6 сентября (10:04) – Полнолуние. Полив растений. Грибы.

Убывающая луна

7 (с 15:02), 8, 9 (до 19:24) сентября Луна в Овне. Рекомендуются профилактические мероприятия в саду или огороде, вырезка ненужной поросли.

9 (с 19:24), 10, 11 (до 22:30) сентября Луна в Тельце. Рекомендуется сажать и пересаживать кустарники. Смородина, крыжовник, малина. Неплохие дни для консервации овощей и фруктов. Благоприятна посадка тюльпанов и других многолетних цветочных растений. Посадка озимого чеснока, лука. Обработка земли с заделыванием удобрений. Подзимний полив сада. Посадка саженцев роз с окучиванием корневой шейки. Заготовка корней горца зимнего, цикория, валерианы лекарственной, девясила высокого. Хорошо на длительное хранение заготавливать корнеплоды: свеклу, редьку, морковь, картофель и др. Грибы.

11 (с 22:30), 12, 13, 14 (до 01:13) сентября Луна в Близнецах. Клубника, земляника, все вьющиеся растения. Перекопка почвы в приствольных кругах, обвязка штамбов молодых деревьев лапником, камышом или толем для защиты от мышей.

14 (с 01:13), 15, 16 (до 04:10) сентября Луна в Раке. Парник на биотопливе, подоконник: доращивание сельдерея, петрушки, лука. Открытый грунт: посадка саженцев роз с окучиванием корневой шейки. Посадка ягодных кустарников на постоянное место в ранее подготовленные ямки. Подзимний полив сада. Консервирование фруктов и овощей. Грибы.

16 (с 04:10), 17, 18 (до 07:53) сентября Луна во Льве. Сбор фруктов и овощей для длительного хранения, обвязка штамбов молодых деревьев для защиты от мышей. Хорошие дни для закладки овощей и фруктов на сушку.

18 (с 07:53), 19, 20 (до 13:07) сентября Луна в Деве. 20 сентября (08:30) – Новолуние. Уборка, сжигание мусора и растительных остатков, обработка почвы. Уборка поздней белокочанной капусты, корнеплодов, овощей и фруктов для длительного хранения.

Растущая луна

20 (с 13:07), 21, 22 (до 20:41) сентября Луна в Весах. Подзимний посев моркови, свеклы, зелени.

22 (с 20:41), 23, 24, 25 (до 07:02) сентября Луна в Скорпионе. Открытый грунт: подзимний посев семян щавеля, озимого чеснока, посадка луковиц тюльпанов. Парник на биотопливе, подоконник: доращивание сельдерея, петрушки, лука. В теплицах можно сеять огурцы, помидоры, перец, баклажаны и другие овощи. Благоприятна подкормка органическими удобрениями. Грибы.

25 (с 07:02), 26, 27 (до 19:25) сентября Луна в Стрельце. Обрезка и закрытие роз на зиму, посев семян щавеля и озимого чеснока в открытый грунт. Парник на биотопливе: доращивание сельдерея, петрушки, лука-батуна, шнитт-лука.

27 (с 19:25), 28, 29, 30 (до 07:41) сентября Луна в Козероге. Открытый грунт: посев семян щавеля, подзимний посев моркови, свеклы, озимого чеснока. Подзимний посев зеленных культур.

30 (с 07:41) сентября Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать. Рекомендуется борьба с вредителями, уборка сада и огорода.

Октябрь

ОКТЯБРЬ

День октября	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	12	16:44:13		
2	13	17:02:01		♓ 17:27 (Рыбы)
3	14	17:17:29		
4	15	17:31:58		♈ 23:41 (Овен)
5	16	17:46:40	○ 21:41	
6	17	18:02:54		
7	18	18:22:23		♉ 02:57 (Телец)
8	19	18:47:32		
9	20	19:21:43		♊ 04:46 (Близнецы)
10	21	20:08:45		
11	22	21:10:43		♋ 07:39 (Рак)
12	23	22:25:15	☾ 15:27	
13	24	23:46:44		♌ 09:42 (Лев)
14	24	–		
15	25	01:10:02		♍ 14:20 (Дева)
16	26	02:32:19		
17	27	03:52:45		♎ 20:36 (Весы)
18	28	05:11:34		
19	29	06:29:14		
19	1	22:12:39	● 22:12	
20	2	07:46:04		♏ 04:42 (Скорпион)
21	3	09:01:43		
22	4	10:14:50		♐ 14:58 (Стрелец)
23	5	11:23:05		
24	6	12:23:29		
25	7	13:13:44		♑ 03:13 (Козерог)
26	8	13:53:23		
27	9	14:23:51		♒ 16:00 (Водолей)
28	10	14:47:26	☽ 01:23	
29	11	15:06:20		
30	12	15:22:21		♓ 02:47 (Рыбы)
31	13	15:36:53		

В начале октября убирают оставшийся урожай, выкапывают

корневища, клубни, луковицы некоторых культур для осеннего доращивания или выгонки. В зимней теплице и на подоконнике продолжают уход за огурцами и томатами. После внесения удобрений проводят перекопку почвы с заделкой весенних удобрений.

Для предохранения растений от повреждения ранними морозами вновь посаженные ягодники готовят к зиме. Плодоносящую землянику и вновь посаженные растения необходимо обложить перегноем или торфом, не засыпая сердечки. Пригните ветки малины к земле в одну сторону, привязывая их верхушки к основанию следующего куста.

Растущая луна

1, 2 (до 17:27) октября Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать. Рекомендуется борьба с вредителями, уборка сада и огорода.

2 (с 17:27), 3, 4 (до 23:41) октября Луна в Рыбах. Открытый грунт: посев семян щавеля, заготовка черенков для зимней прививки. Посадка деревьев и кустарников на постоянное место. Зимняя теплица, подоконник: посев семян шпината, сладкого перца, помидоров и огурцов, выгонка сельдерея, петрушки, лука, свеклы.

4 (с 23:41), 5, 6, 7 (до 02:57) октября Луна в Овне. 5 октября (21:41) – Полнолуние. Уборка и сжигание мусора, сбор чаги, соплодий (шишек) ольхи клейкой. Не рекомендуется пересаживать любые растения, так как в эти дни можно подрезать и ранить корни.

Убывающая луна

7 (с 02:57), 8, 9 (до 04:46) октября Луна в Тельце. Подзимний посев моркови, свеклы, петрушки, укропа. Высадка многолетних луков. Идеальные дни для посевов всех овощных культур для выращивания в зимних теплицах: огурцы, помидоры, перец, баклажаны, кабачки, укроп и петрушка, лук и др. Грибы.

9 (с 04:46), 10, 11 (до 07:39) октября Луна в Близнецах. Обработка почвы, прополка. Обрезка роз на зиму.

11 (с 07:39), 12,13 (до 09:42) октября Луна в Раке. Зимняя теплица, подоконник: выгонка петрушки, лука, свеклы, мангольда. Открытый грунт: подзимний посев моркови, свеклы, петрушки, укропа для получения раннего урожая. Грибы.

13 (с 09:42), 14,15 (до 14:20) октября Луна во Льве. Сжигание мусора.

15 (с 14:20), 16,17 (до 20:36) октября Луна в Деве. Подзимний посев зелени, обрезка и укрытие роз.

17 (с 20:36), 18, 19, 20 (до 04:42) октября Луна в Весах. 19 октября (22:12) – Новолуние. Нежелательны любые посадки.

Растущая луна

20 (с 04:42), 21, 22 (до 14:58) октября Луна в Скорпионе. Открытый грунт: подзимний посев семян щавеля, озимого чеснока, посадка луковиц тюльпана. Парник на биотопливе, подоконник: доращивание сельдерея, петрушки, лука. В теплицах можно сеять огурцы, помидоры, перец, баклажаны и другие овощи. Благоприятна подкормка органическими удобрениями. Грибы.

22 (с 14:58), 23, 24, 25 (до 03:13) октября Луна в Стрельце. Зимняя теплица, подоконник: выгонка лука.

25 (с 03:13), 26, 27 (до 16:00) октября Луна в Козероге. Зимняя теплица, подоконник: выгонка лука, свеклы.

27 (с 16:00), 28, 29, 30 (до 02:47) октября Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать.

30 (с 02:47), 31 октября Луна в Рыбах. Зимняя теплица, подоконник: посев семян шпината, огурцов, помидоров, перцев, баклажанов, выгонка петрушки, лука, свеклы, мангольда, сельдерея, щавеля.

Ноябрь

НОЯБРЬ

День ноября	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	14	15:51:10		♈ 09:44 (Овен)
2	15	16:06:29		
3	16	16:24:23		♉ 12:47 (Телец)
4	17	16:47:04	○ 08:24	
5	18	17:17:43		♊ 13:27 (Близнецы)
6	19	18:00:33		
7	20	18:58:55		♋ 13:46 (Рак)
8	21	20:11:50		
9	22	21:33:33		♌ 15:30 (Лев)
10	23	22:57:43	☾ 23:38	
11	23	-		♍ 19:42 (Дева)
12	24	00:20:34		
13	25	01:40:57		
14	26	02:59:10		♎ 02:27 (Весы)
15	27	04:15:56		
16	28	05:31:54		♏ 11:20 (Скорпион)
17	29	06:47:10		
18	30	08:00:53		♐ 22:00 (Стрелец)
18	1	14:42:53	● 14:42	
19	2	09:11:04		
20	3	10:14:42		
21	4	11:08:55		♑ 10:15 (Козерог)
22	5	11:52:20		
23	6	12:25:47		♒ 23:15 (Водолей)
24	7	12:51:23		
25	8	13:11:28		
26	9	13:28:01	☽ 20:04	♓ 11:05 (Рыбы)
27	10	13:42:32		
28	11	13:56:17		♈ 19:31 (Овен)
29	12	14:10:27		
30	13	14:26:23		♉ 23:39 (Телец)

В ноябре заканчиваются работы в открытом грунте, но в теплицах работа продолжается.

Можно квасить капусту, желательно за день до Полнолуния или в Полнолуние.

Растущая луна

1 (до 09:44) ноября Луна в Рыбах. Зимняя теплица, подоконник: посев семян шпината, огурцов, помидоров, перцев, баклажанов, выгонка петрушки, лука, свеклы, мангольда, сельдерея, щавеля.

1 (с 09:44), 2,3 (до 12:47) ноября Луна в Овне. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать.

3 (с 12:47), 4, 5 (до 13:27) ноября Луна в Тельце. 4 ноября (08:24) – Полнолуние. Хорошие дни для посадки растений и овощей в теплицах и на подоконниках. Благоприятна пересадка комнатных растений. Закваска капусты. Грибы.

Убывающая луна

5 (с 13:27), 6, 7 (до 13:46) ноября Луна в Близнецах. Зимняя теплица, подоконник: посев семян шпината, выгонка лука, свеклы, мангольда, сельдерея, щавеля.

7 (с 13:46), 8, 9 (до 15:30) ноября Луна в Раке. Зимняя теплица, парник: посев семян шпината, укропа. Посадка грибов.

9 (с 15:30), 10, 11 (до 19:42) ноября Луна во Льве. Посадки не рекомендуются. Прополка и борьба с вредителями.

11 (с 19:42), 12, 13, 14 (до 2:27) ноября Луна в Деве. Утепление подвалов и хранилищ.

14 (с 02:27), 15, 16 (до 11:20) ноября Луна в Весах. Выгонка петрушки, лука, свеклы, мангольда, щавеля.

16 (с 11:20), 17, 18 (до 22:00) ноября Луна в Скорпионе. 18 ноября (14:42) – Новолуние. Ничего не делать, не сеять и не сажать!

Растущая луна

18 (с 22:00), 19, 20, 21 (до 10:15) ноября Луна в Стрельце. Подоконник: выгонка лука.

21 (с 10:15), 22, 23 (до 23:15) ноября Луна в Козероге. Зимняя теплица, подоконник: выгонка лука, свеклы.

23 (с 23:15), 24, 25, 26 (до 11:05) ноября луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать.

26 (с 11:05), 27, 28 (до 19:31) ноября Луна в Рыбах. Зимняя теплица, подоконник: посев семян шпината, огурцов, помидоров, перцев, баклажанов, выгонка петрушки, лука, свеклы, мангольда, сельдерея, щавеля.

28 (с 19:31), 29, 30 (до 23:39) ноября Луна в Овне. Ничего не сеять и не сажать.

30 (с 23:39) ноября Луна в Тельце. Зимняя теплица: идеальные дни для посадки всех овощных культур: помидоров, огурцов, баклажанов, перцев, кабачков, укропа, петрушки и др. Хорошие дни для пересадки комнатных растений. Грибы.

Декабрь

ДЕКАБРЬ

День декабря	Лунный день	Начало лунного дня	Фазы Луны	Вхождение Луны в знак
1	14	14:45:56		
2	15	15:11:53		
3	16	15:48:17	○ 18:48	♊ 00:22 (Близнецы)
4	17	16:39:53		♋ 23:38 (Рак)
5	18	17:48:46		
6	19	19:10:44		♌ 23:38 (Лев)
7	20	20:37:57		
8	21	22:04:27		
9	22	23:27:47		♍ 02:10 (Дева)
10	22	-	☾ 10:52	
11	23	00:47:48		♎ 08:02 (Весы)
12	24	02:05:19		
13	25	03:21:16		♏ 17:00 (Скорпион)
14	26	04:36:13		
15	27	05:49:54		
16	28	07:00:56		♐ 04:08 (Стрелец)
17	29	08:06:45		
18	30	09:04:17		
18	1	09:31:29	● 09:31	♑ 16:35 (Козерог)
19	2	09:51:24		
20	3	10:28:04		
21	4	10:56:03		♒ 05:30 (Водолей)
22	5	11:17:40		
23	6	11:35:02		♓ 17:43 (Рыбы)
24	7	11:49:49		
25	8	12:03:17		
26	9	12:16:36	☽ 12:21	♈ 03:28 (Овен)
27	10	12:30:56		
28	11	12:47:46		♉ 09:24 (Телец)
29	12	13:09:14		
30	13	13:38:40		♊ 11:32 (Близнецы)
31	14	14:20:45		

В зимних теплицах при искусственном освещении

продолжайте посадку на зелень приготовленного осенью материала для выгонки. Если для посадки используются луковицы, корнеплоды или корневища, то нет необходимости в дополнительном освещении. Если есть освещение, можно выращивать томаты, перец и другие культуры.

Растущая луна

1, 2, 3 (до 00:22) декабря Луна в Тельце. Зимняя теплица: идеальные дни для посадки всех овощных культур: помидоров, огурцов, баклажанов, перцев, кабачков, укропа, петрушки и пр. Хорошие дни для пересадки комнатных растений. Грибы.

3 (с 00:22), 4 (до 23:38) декабря Луна в Близнецах. 3 декабря (18:48) – Полнолуние. Все вьющиеся растения.

Убывающая луна

4 (с 23:38), 5,6 (до 23:38) декабря Луна в Раке. Хорошие дни для посадки и пересадки комнатных растений и цветов. Зимняя теплица: посев шпината, помидоров, огурцов, перцев, кабачков, укропа, петрушки, выгонка лука, свеклы, сельдерея, щавеля. Грибы. Полив и подкормка.

6 (с 23:38), 7, 8, 9 (до 02:10) декабря Луна во Льве. Посадки не рекомендуются.

9 (с 02:10), 10, 11 (до 08:02) декабря Луна в Деве. Утепление подвалов и хранилищ.

11 (с 08:02), 12, 13 (до 17:00) декабря Луна в Весах. Теплица, подоконник: посадка и пересадка луковичных цветов.

13 (с 17:00), 14, 15, 16 (с 04:08) декабря Луна в Скорпионе. Теплица, подоконник: полив, удобрение почвы органическими удобрениями. Грибы.

16 (с 04:08), 17, 18 (до 16:35) декабря Луна в Стрельце. 18 декабря (09:31) – Новолуние. Ничего не сеять и не сажать.

Растущая луна

18 (с 16:35), 19, 20, 21 (до 05:30) декабря Луна в Козероге. Зимняя теплица, подоконник: выгонка лука.

21 (с 05:30), 22, 23 (до 17:43) декабря Луна в Водолее. Бесплодные дни! Ничего не сеять и не сажать.

23 (с 17:43), 24, 25, 26 (до 03:28) декабря Луна в Рыбах.

Зимняя теплица, подоконник: посев семян шпината, огурцов, помидоров, перцев, баклажанов, выгонка петрушки, лука, свеклы, мангольда, сельдерея, щавеля.

26 (с 03:28), 27, 28 (до 09:24) декабря Луна в Овне. Зимняя теплица: лук, чеснок, щавель.

28 (с 09:24), 29, 30 (до 11:32) декабря Луна в Тельце. Зимняя теплица: идеальные дни для посадки всех овощных культур: помидоров, огурцов, баклажанов, перцев, кабачков, укропа, петрушки и пр. Хорошие дни для пересадки комнатных растений. Грибы.

30 (с 11:32), 31 декабря Луна в Близнецах. Зимняя теплица, подоконник: посев семян шпината, выгонка лука, свеклы, мангольда, сельдерея, щавеля.